Дарья Донцова

Кулинарная книга лентяйки-2

Вкусное путешествие

Приятного аппетита!

ПОДАРОК
для всех читателей
СОВЕТЫ,
КАК СДЕЛАТЬ
ДОМ УЮТНЫМ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Написав "Кулинарную книгу лентяйки", я не ожидала, что она вызовет такой интерес. Теперь на всех встречах читатели спрашивают, будет ли продолжение. Рецептов и советов у меня собрано много! В новой книге я решила поделиться с Вами рецептами кухонь разных стран мира. Многие из них я собрала сама во время многочисленных зарубежных поездок в качестве переводчика. Здесь представлены рецепты только тех блюд, которые я готовлю сама или мои друзья! В итоге получилось настоящее вкусное путешествие! А во второй части книги вы найдете полезные, простые и доступные советы, как сделать дом уютным!

- Донцова Дарья
  - Вступление
  - Часть первая
    -
    - Австралия
      -
      - Соус яблочный
      - Салат австралийский
      - Цыплята «Мельбурн»
      - Анцакс – печенье из овсяных хлопьев
    - Австрия
      -
      - Жаркое «эстерхази»
      - Кайзеровский омлет
      - Венские пирожки
      - Яблочный штрудель
      - Зальцбургский нокерлн
    - Америка
      -
      - Фаршированное авокадо
      - Суп ковбойский
      - Суп из морепродуктов
      - Бифштекс по-чикагски (Чикагский бифштекс)
      - Чили по-техасски
      - Свинина на ребрышках
      - Франкфуртские сосиски
      - Фаршированная индейка
      - Сэндвич с курицей

- Фасоль по-американски
- Черный картофель
- Маффины малиновые
- Черничный пирог

- Болгария
  -
  - Салат шопский
  - Суп из кабачков с брынзой
  - Суп чорба-топчета
  - Таратор
  - Говядина с грибами по-болгарски
  - Шоп-кебаб
  - Гювеч
  - Славянский гювеч из телятины
  - Гювеч из красных помидоров с рисом
  - Яхния из баклажанов
  - Кабачки, фаршированные брынзой, запеченные
  - Икра из чеснока
- Великобритания
  -
  - Мятный соус
  - Салат «Пикадилли»
  - Ножка баранья по-лондонски
  - Гусь жареный по-английски
  - Треска по-английски
  - Капуста по-манчестерски
  - Яйца пашот по-английски
  - Пудинг из сухарей шоколадный с миндалем
  - Пудинг творожный
  - Английский пунш
- Венгрия
  -
  - Куриный суп а-ля уйхази
  - Суп а-ля палоц
  - Токань с перцем
  - Фаршированная телятина по-венгерски
  - Перкельт из телячьей печени
  - Гуляш в горшочке
  - Гуляш из курицы по-сегедски
  - Цыпленок по-трансильвански
  - Перкельт из карпа
  - Турошчуса

- Лечо
- Капуста тушеная по-венгерски

- Греция
  -
  - Салат греческий
  - Мусака
  - Запеканка с баклажанами
  - Гофериа пиака – тушеная рыба по-гречески
  - Кальмары в вине
  - Картофельные шарики по-гречески
  - Овощи в горшочке
  - Тиропитта
  - Баклава
  - Вертута (греческое пирожное)
- Германия
  -
  - Голштинский соус
  - Мюнхенский салат
  - Суп-пюре гороховый с гренками
  - Свинина с кислой капустой по-немецки
  - Силезское райское кушанье
  - Корейка по-гамбургски
  - Рейнская жареная говядина
  - Курица в горчичном соусе по-берлински
  - Берлинское печенье
- Голландия
  -
  - Голландский зеленый суп
  - Суп из сельдерея
  - Суп из шампиньонов
  - Хот-пот
  - Говядина с маринованными грибами
  - Жареная камбала
  - Скумбрия по-фламандски
  - Угорь пикантный
  - Амстердамский воздушный пирог из риса
- Испания
  -
  - Томатный суп с чесночным хлебом
  - Андалузское гаспаччо
  - Гаспаччо
  - Суп из мидий
  - Мясо, запеченное по-испански
  - Олья подрига

- Паэлья
- Курица по-испански
- Цыпленок в хересе
- Рыбный пудинг

- Италия
  -
  - Салат из тунца
  - Салат «Тоска»
  - Суп из кабачков
  - Лазанья
  - Канеллони
  - Ризотто по-пьемонтски
  - Макароны по-милански
  - Спагетти с соусом карбонара
  - Спагетти с морепродуктами
  - Сальса ди помодоро
- Китай
  -
  - Кисло-сладкий соус
  - Вишни из мяса
  - Свинина в сахарном сиропе
  - «Хрустальный» окорок
  - Соте из курицы
  - Курица ароматная
  - Утка по-сычуаньски
  - «Сосновые шишки» из рыбы
  - Китайские блинчики
  - Китайские пельмени
  - Яйца в черном чае
  - Фрукты в карамели
- Куба
  -
  - Карапулка
  - Камаро
  - Польо кон аррос – курица с рисом
  - Аррос кон камаронес море
- Мексика
  -
  - Курица «Тореодор»
  - Куриные крылышки по-мексикански
  - Фахитос из утиных грудок
  - Тортильяс по-ацтекски
  - Буррито
  - Рис «Мехико»

- Напиток «Монтесума»
- Польша
  -
  - Чернина с сухофруктами
  - Бигос
  - Судак по-польски
  - Щука фаршированная печеная
  - Карп по-деревенски
  - Кольраби с польским соусом
  - Капуста «Пожиброда»
  - Лазанки
  - Рулет «краковский»
  - Шарлотка с вишнями или сливами
- Румыния
  -
  - Суп чечевичный
  - Токана с говядиной
  - Чулама
  - Чорба
  - Плакие из карпа
  - Томаты, фаршированные брынзой
  - Мамалыга с острым сыром
  - Десерт «Ласточкины гнезда»
- Сирия
  -
  - Соус из перца
  - Салат из зелени петрушки
  - Суп из курицы
  - Суп из чечевицы
  - Мясо «Алеппо»
  - Баранина с черносливом
  - Кебаб винный из баранины
  - Котлеты «Дамаск»
  - Кабачки, фаршированные бараниной
  - Запеканка из баклажанов с рубленым мясом
  - Волшебные цыплята
  - Нежная фасоль
  - Кускус
  - Фаршированный белый хлеб
  - Десерт из риса
  - Финики фаршированные
  - Маленький торт для женщин
  - Пахлава со сметаной

- Скандинавские страны
  -
  - Брусничный соус
  - Салат из макарон по-датски
  - Салат из сельди
  - Тефтели мясные по-шведски
  - Финский паштет из рубленого мяса
  - Цыпленок по-датски
  - Айоли
  - Бон фам (салат из сельдерея)
  - Луковый суп
  - Суп из спаржи
  - Суп из цветной капусты
  - Суп «по-то-фе»
  - Буйабес
  - Говядина по-бургундски
  - Кассуле
  - Мусс из телячьей печени
  - Утка или гусь по-парижски
  - Курица «кок’ о вен»
  - Жаркое из кролика
  - Форель по-бретонски
  - Мидии по-морскому
  - Устрицы, жаренные в масле
  - Картофель дофинэ
  - Суфле из шампиньонов
- Чехия
  -
  - Суп из булочек
  - Запеканка из рыбы
  - Кнедлики с печенью
  - Карловарский рулет
- Швейцария
  -
  - Салат по-швейцарски
  - Фондю
  - Поджарка картофельная по-швейцарски
- Япония
  -
  - Суп мисо
  - Суп с морской капустой и мидиями
  - Крабы с зеленым салатом
  - Суши с огурцом
  - Морская капуста, тушенная с курицей

- Кальмары, начиненные рисом и грибами
- Темпура (рыбное филе, жаренное во фритюре)
- Морской окунь с мандаринами
- Креветки в коричневом соусе
- Лапша черная по-японски
- Ростки сои с грибами
- Японское чайное мороженое

- Кулинарные секреты
  -
  - Секреты душистого хлеба
  - Крупа и мука
  - Мясо
  - Рыба
  - Яйца
  - Молоко и молочные продукты
  - Овощи
  - Грибы
  - Фрукты, орехи
  - Салаты
  - Каши
  - Варенье
  - Кисель
  - Тесто
  - Блины
  - Пироги, пончики, пирожки и торты

○ Часть вторая
- Как навести порядок в квартире
  -
  - Спальня
  - Гостиная
  - Детская
  - Мытье окон
- Сияющее зеркало
- Чистый ковер
- Как ухаживать за мебелью
- Картины, книги и альбомы
- Как навести порядок на кухне
- Чистота в ванной и туалете
- Стирка
- Глажка
  -
  - Как удалить подпалины
- Как удалить пятна с одежды

- Как хранить одежду
- Уход за обувью
  -
  - Как хранить обувь
- Уход за изделиями из кожи, замши, меха
  - Чистка кожаных изделий
  - Чистка перчаток и других изделий из замши
  - Чистка лайковых изделий
  - Чистка изделий из меха
  - Дубленки
  - Замшевая и кожаная одежда
- Как ухаживать за драгоценностями
  -
  - Жемчуг
  - Драгоценные и полудрагоценные камни
- Как бороться с домашними насекомыми
  -
  - Борьба с насекомыми, грызунами и вредителями древесины

○ Заключение

• notes

○ 1

Донцова Дарья
Кулинарная книга-2. Вкусное путешествие

Вступление

Есть ли жизнь после свадьбы? Увы, рано или поздно любая женщина начинает задавать себе этот вопрос. Лично я, выйдя замуж, была уверена, что суп можно просто купить в магазине. А если уж совсем честно, то, живя за спиной заботливой и невероятно хозяйственной бабушки Афанасии, я вообще не задумывалась над тем, откуда в холодильнике появляются котлеты и борщ, а в хлебнице свежие батоны, отчего в нашей квартире всегда чисто и почему постели заправлены ослепительно белым бельем.

И то, что я выскочила замуж в девятнадцать лет, никак не изменило ситуацию. Брак продлился несколько недель, я просто не успела сообразить, что статус жены налагает на меня какие-то обязательства. Через некоторое время на свет появился сын Аркашка. Бывший супруг к тому времени успел испариться в неизвестном направлении, но я не слишком жалела о нем. Наша семья увеличилась на одного младенца, жить стало труднее финансово, но от домашних хлопот меня по-прежнему полностью ограждала Фася.

Будучи девушкой не очень крепкого здоровья, я два-три раза в год простужалась, и это было здорово. Я лежала в кровати, укутанная одеялом, справа громоздились любимые книги, слева – клубки и спицы. Дверь в мою комнату постоянно распахивалась, впуская Фасю с подносом. Бабушка приносила недужной внучке то чаю с малиновым вареньем, лимоном и пирожными, то фасолевый супчик со сметанкой, то свежепожаренные котлетки… Аркашку она на время болезни забирала от меня, сама водила его в садик, укладывала спать и постоянно шипела:

– Тише, тише, мамочка заболела…

Мне же очередная простуда казалась сладким отдыхом, временем, когда у тебя целую неделю сплошной день рождения.

Вот так мы и жили, а потом бабушка умерла – и на меня разом упало домашнее хозяйство. Пришлось один на один бороться с бытовыми проблемами. Первый сваренный мной куриный суп отказалась есть даже неприхотливая дворовая собачка, потому что я сунула петуха в кастрюлю, не выпотрошив его. Откуда мне было знать, что у птички полагается удалять внутренности? С котлетами тоже вышла незадача. Я очень хорошо помнила, как Фася ловко переворачивала на сковородке котлеты, приговаривая: «Ну-ка, посмотрим, вкусно ли получится?» Но почему-то мои «кулинарные шедевры», едва я дотрагивалась до них лопаточкой, разваливались на мелкие части. Макароны

слипались в кастрюле в один сплошной ком, и Аркашка потом откусывал от него по кусочку, то же самое произошло с рисом, гречка превратилась в серую массу, молоко убежало, пирог сгорел в духовке. А еще один раз я сильно обожглась: налила на сковородку растительное масло, а когда оно накалилось, бросила в него мокрый, не обсушенный салфеткой кусок говядины. Мигом вверх взлетел фонтан мелких горячих брызг и осел на руку горе-поварихи.

Неменьшие сложности поджидали меня и со стиркой. Простыни оставались серыми, как, впрочем, и майки Кеши, хотя я держала их замоченными в тазу неделю.

Не говорю уже об уборке квартиры. Как-то я решила помыть окна – дождалась солнечной погоды и принялась тереть стекло. До вечера мне не удалось сделать чистым даже одно окошко, потому на стекле оставались мутные разводы. Пятно, которое Кеша поставил на белую рубашку, довело меня до слез, а от вида его ботинок начиналась истерика.

Потом я вышла замуж за Александра Ивановича, семья стала стихийно разрастаться. Во-первых, у меня нежданно-негаданно появился еще один сын – Димка, мальчик младше Кеши на год. И теперь в бачке вместо одной грязной рубашки одновременно оказывалось сразу три. Мои мужчины активно просили есть и всегда забывали убирать за собой посуду. Приходя домой, они швыряли ботинки в разные стороны, и прихожая выглядела, как тамбур при входе в мечеть. На все мои вопли: «Уберите за собой!» – следовал спокойный ответ:

– Да, сейчас, через пять минут.

Если я настаивала, домочадцы возмущались.

– Мам, не будь занудой, – говорили дети, – ботинки не кусаются.

А еще к мальчишкам постоянно приходили гости, к Александру Ивановичу – аспиранты, да и мои подруги любили заглянуть на огонек, поэтому беспорядок в квартире стоял страшный.

Затем родилась Маша, которая стала быстро расти, бегать по комнатам, и теперь у нас повсюду валялись игрушки и карандаши, впрочем, учебники, тетради, авторефераты, книги, журналы, видеокассеты – тоже. Найти что-либо в доме было невозможно.

И тут я заболела. Не передать словами, какое я испытала блаженство, поняв, что у меня ангина. Вот здорово: сейчас я рухну в кровать, обложусь книгами и вязаньем, а мне будут носить всякие вкусности на подносе.

Громко заявив: «Умираю!», я заползла в кровать и застыла в

сладостном ожидании.

Прошел час, другой, никто не спешил ко мне со свежепожаренными котлетками. Внезапно из глубины квартиры полетел дикий вопль. Неведомая сила вытолкала меня из-под одеяла и понесла на кухню. Взору предстала дивная картина. На полу валяются осколки моей любимой чашки, над ними рыдает Дима, около холодильника с куском колбасы в руках с самым несчастным видом стоит Александр Иванович.

– Что случилось?.. – воскликнула я.

– Я уронил кружку и разлил чай, – заныл Дима.

– Ничего страшного, собери осколки и вытри лужу!

– Да!!! Она липкая! Я варенья много положил!

– Значит, возьми тряпку и вымой пол, – не дрогнула я и налетела на мужа: – Ты почему жуешь колбасу?

– Так есть хочется, – испуганно ответил супруг, – не успел на работе пообедать.

– Отчего ты не разогрел борщ?

– У нас есть первое? – изумился Александр Иванович.

– Да, – сквозь зубы ответила я, – естественно. У нас всегда есть суп! Может, не самый вкусный, но зато я варю его постоянно!

– И где же он? – поинтересовался муж.

Вот тут я обозлилась окончательно:

– Конечно же, в прихожей, кастрюля стоит на полке между шапками.

Александр Иванович растерянно заморгал, а я, ткнув пальцем в лужу, рявкнула:

– Значит, так, у меня ангина, я ложусь в кровать. Разбирайтесь тут сами. Вымойте пол, поешьте, уберите посуду, в общем – пока!

С этими словами я вернулась в спальню и с чистой совестью влезла под одеяло. Но уснуть мне так и не удалось.

– Извини, пожалуйста, – пробубнил муж, заглянув в комнату, – но кастрюли в прихожей нет.

Скрипнув зубами, я ответила:

– Признаю, глупо пошутила. Борщ в холодильнике.

Александр Иванович исчез, но через мгновение возник снова:

– Его нет.

– И тем не менее он там.

– Я его не нашел!

Мне стало смешно. Ну как можно не найти трехлитровую кастрюлю в маленьком холодильнике?

– Посмотри внимательно.

– Ладно, – вздохнул наш папа, и воцарилась тишина.

Затем послышились грохот, вопль и громкий разговор.

– Па! Скорей собирай котлеты.

– Все! Их Снап ест.

– Отдай, гадкий пес!

– Это мой ужин.

– Выплюнь!..

Я натянула одеяло на голову – все ясно. Александр Иванович обнаружил-таки суп, но кастрюля-то стоит в глубине, поэтому ему пришлось предварительно вытащить сковородку с котлетами. Уж не знаю, кто уронил ее на пол, но теперь мальчишки пытаются отбить у двортерьера Снапа свой ужин.

Дверь открылась.

– Борщ греть? – спросил муж.

– Да, – буркнула я.

– Ма, где тряпка? – поинтересовался в ту же секунду Кеша.

– Какая?

– Ну просто тряпка!

– Какая? – повторила я.

– Они разные? – изумился мальчик.

– Естественно, – простонала я, – для пола, для раковины, стола.

– Да ты просто зануда! – констатировал Кеша. – Одной бы на все хватило! Нам пол помыть надо!

– На лоджии, – ответила я и попыталась заснуть.

Но тишина продлилась ровно минуту.

– Муся, – вбежал в спальню Дима, – а куда ты прячешь веник?

Узнав, где в доме находятся швабра, совок, стиральный порошок, спички, масло, соль, чай, сахар, конфеты, хлеб, ужин для Маши, поводок Снапа, полотенце, мыло, мои домашние успокоились.

– А ну, быстро, – услышала я голос мужа, – сели делать уроки!

Я попыталась пошевелиться, но сон связывал руки и ноги.

– Мамуля, – заорал Кеша, – катастрофа! Нам задали доклад по биологии про членистоногих! Что делать? Напиши мне!

– Попроси папу… – прошептала я.

– Я психолог по образованию, – через секунду завозмущался муж, – и ничего не знаю про этих …ногих!

– Во-первых, я больна, – рявкнула я, – а во-вторых, смею напомнить, что окончила журфак, и в этих, с клешнями, тоже разбираюсь приблизительно, но, если детям нужно написать доклад, я просто беру энциклопедию. Ты можешь поступить так же.

– Ясно, – протянул муж.

В квартире повисла тишина. Я, наивная дурочка,

расслабилась. Нет бы мне сообразить, что, как правило, полное затишье бывает перед ураганом. И тут началось!

– Это безобразие! – закричал муж. – Лентяи! Да мне никто не помогал делать уроки! Я в вашем возрасте сам справлялся с проблемами! Ходил в магазин, покупал продукты, готовил еду, убирал квартиру, учился на одни пятерки!

– Бедный па! – воскликнул Кеша. – Похоже, тебя дома терпеть не могли! Заставляли пахать, как раба.

– Ага, – не упустил своего Дима, – может, у тебя и были одни пятерки, только отчего ты сейчас мне задачку решить не можешь?

Что произошло дальше, я описывать не стану. После того как разгневанный супруг, «вспомнив» о том, что у него есть какие-то дела на работе, убежал в девять вечера на службу, я выползла на кухню и обозрела пейзаж. Лужа и осколки на полу исчезли, но линолеум был липкий, в мойке громоздится гора посуды, на столе полно открытых консервных банок. На табуретках с самыми несчастными лицами сидят Кеша и Дима. Первый пытается выяснить, кто такие членистоногие, другой борется с арифметикой. Чуть поодаль, в высоком стульчике, хныкает Маша. На нее надели задом наперед слишком маленькую кофточку, а голову повязали платочком, который сполз ей на глаза. В руках дочь держит неочищенный банан и время от времени пытается откусить от него. Возле мойки лежит Снап. Вот он совершенно счастлив. Его мохнатая мордочка покрыта слоем жира, в глазах полнейшее удовлетворение. Ну еще бы! Снапун небось слопал с десяток котлет!

– Муся, – горько вздохнул Кеша, – ты иди, спи, мы уж тут как-нибудь сами!

– Да, – эхом отозвался Дима, – сами!

И тут только до меня дошло! Больше никогда в жизни болезнь не принесет мне никаких радостей! Недели отдыха в кровати, в обнимку с книжками и вязаньем, не будет. Подноса со вкусностями я тоже не дождусь! Бабушки больше нет со мной, теперь я главная хозяйка в доме, и это мне предстоит приносить домашним чай, борщ, котлеты… Господи, а кто ухаживал за бабушкой, когда ей делалось плохо?

Горестно вздохнув, я отняла у Маши банан, переодела ее, вымыла пол, выкупала Снапа, написала доклад про членистоногих, решила задачку, перемыла посуду, отправила детей спать, потом, глотая слезы, поднялась на шестнадцатый этаж, где жила моя ближайшая, еще со школьных времен, подруга Маша, и, когда та открыла дверь, упала ей на грудь со словами:

– Ну скажи, есть ли жизнь после свадьбы?

Маня втянула меня в свою квартиру, налила чаю и ответила:

– Ну это как получится. У кого есть, а у кого нет!

– Хорошо тебе рассуждать, – зарыдала я, – ведь тебе достались двое необыкновенно аккуратных домочадца.

– Кого ты имеешь в виду? – хихикнула Маша.

– Сергея Петровича и Кирюшу, – стонала я. – Как ни зайдешь к вам – идеальный порядок! А у меня! Ботинки в разные стороны! Брюки на стул повесят! Свитер швырнут в кресло. А зеркало в ванной! Ты бы видела его.

– У меня то же самое, – кивнула Машка.

– А не ври-ка! – по-детски заявила я. – Вон какая чистота. Кто у тебя убирает?

– Я сама, – пожала плечами Маша.

– И на кухне у тебя красота, – вздохнула я, – все блестит, все красное, яркое, а у меня…

Маня улыбнулась:

– Вовсе у нас не так уж и чисто! Просто я подобрала одинаковые по цвету вещички. У тебя разнобой, от этого и неаккуратность. Купи аксессуары, допустим, только оранжевого цвета, сразу веселее и опрятнее станет.

– И плита чистая… Наверное, ты не готовишь!

– Только что рыбу жарила.

– Но почему у меня после рыбы все конфорки в жире, а у тебя нигде ни капли?! – возмутилась я.

– А ты в процессе жарки накрой сковородку дуршлагом, – посоветовала Маня.

Я разинула рот:

– И поможет?

Подруга кивнула:

– Непременно. Вообще, у хорошей хозяйки существует множество уловок. Ну, допустим, как ты отстирываешь пятна вина со скатерти?

– Тру всем, что попадет под руки, и, как правило, безрезультатно, – пригорюнилась я.

– Дурочка, – усмехнулась Машя, – на свежее пятно надо немедленно насыпать соли, раз, другой, третий… А потом окажется, что и стирать особо нечего.

– Откуда ты столько знаешь! – восхитилась я.

Машка обняла меня:

– Признайся, ты очень огорчаешься, думая о том, что у тебя голубые глаза?

– Да нет, – ответила я, – карие, конечно, выразительнее, но мне-то они не достались. А при чем тут цвет глаз?

– Ты не плачешь, не спрашиваешь себя, отчего же они голубые, не мечтаешь изменить цвет, допустим, на зеленый?

– Нет, конечно.

– Так вот, – торжественно объявила Маня, – тогда прими как данность постулат: счастье в семье целиком и полностью зависит от женщины. Если выходишь замуж и рожаешь детей, ты должна быть хорошей умелой хозяйкой. Бесполезно ждать помощи от мужа, я имею в виду в домашней работе, придется, если, конечно, хочешь жить счастливо, все делать самой.

– Это неправда! – вскипела я. – Вот в других семьях мужья и квартиру убирают, и посуду моют, и детей в школу водят.

– Слышала я подобные рождественские сказки, – улыбнулась Машка, – но в реальной жизни с такими экземплярами не сталкивалась. Мужу можно поручить кое-какую несложную работенку, например, вынести помойку или развесить белье после стирки, ну еще детей отвезти на занятия. Только поручение должно быть одно, да и выполнит он его, скорее всего, плохо.

– Это несправедливо!

– Жизнь вообще несправедлива, – парировала Маня, – в доме должна быть хозяйка, иначе ничего хорошего не получится. Хочешь мой совет?

– Ну? – уныло протянула я.

– Если тяготишься домашней работой, то попробуй полюбить ее.

Я молча смотрела на подругу, а та спокойно продолжала:

– Станешь без конца пилить мужа, делать из него кухонного работника, в результате окажешься разведенной. И потом, ей-богу, легче самой повесить его брюки в шкаф, чем ругаться. Мужья – это большие дети.

– Ладно, – сдалась я, – хорошо, теперь я именно так и буду воспринимать Александра Ивановича. Но Дима с Кешей! Они-то…

– Знаешь, – перебила меня Маня, – только от тебя зависит, как станут относиться к тебе дети в старости. Что они, став взрослыми людьми, вспомнят? Уютную квартиру мамы, вкус ее пирогов и салатов, ласку, внимание, нежный поцелуй на ночь – или грязную нору, где на ужин со словами: «Навязались на мою голову, жрите теперь!» – швыряли в тарелки покупные пельмени. Невозможно заслужить любовь мужа и сыновей просто так, даром ничего не бывает, придется завоевывать их хорошее отношение.

– Согласна, – окончательно сдалась я. – А Маша? Она же девочка! Вот вырастет и…

– Ты сама много помогала родителям? – перебила подруга.

– Ну, нет.

– Оставь дочку в покое, – отрезала Маня, – выйдет замуж – научится хозяйство вести. Еще нахлебается и готовки, и уборки, и стирки. Пусть растет спокойно. Пожалей девочку.

Я растерянно заморгала глазами.

– Знаешь, – улыбнулась подруга, – у тебя есть два варианта развития событий. Ты крепко берешь в руки штурвал и самостоятельно ведешь семейную лодку по морю бытовых трудностей либо начинаешь изводить домочадцев придирками, занудством и скандалами. В первом случае, наступив на горло собственному эгоизму, лишившись свободного времени, ты обретешь семейное счастье. Во втором – получишь возможность жить для себя, но… уже без мужа, да и дети уйдут, чуть подрастут, и только ты их и видела. Так что жизнь после свадьбы, безусловно, есть, но только от женщины зависит, какой она станет…

С тех пор прошло много лет. Скандалы в нашей семье вспыхивают по разным поводам, но никогда не обсуждается, кто сегодня готовит обед, стирает, гладит, моет полы. Это делаю я. Из неумелой, эгоистичной девицы я превратилась в хорошую хозяйку, знающую массу уловок и хитростей. На полках у меня стоят шеренги тетрадей, где записаны кулинарные рецепты, советы, как вывести пятна, почистить одежду, выстирать тюль. Я твердо усвоила два правила семейного счастья. Первое: мой муж и дети – самые лучшие на свете. Второе: если нет возможности избавиться от домашних хлопот, их надо полюбить.

Теперь, сев где-то в полночь у телика посмотреть новости, я испытываю чувство эйфории. Квартира сверкает чистотой, муж, дети и внуки накормлены, собаки выгуляны, у меня в руках очередное вязанье. Я – центр этого мира, стержень, вокруг которого существует моя семья. Может, кому-то подобное счастье покажется примитивным, мещанским. Но мне от этого не делается хуже. Я нужна своим родным, без меня они пропадут, я их любимая повариха, уборщица, прачка, гладильщица, доктор, третейский судья, карающий меч и утешительница. Да, у меня никогда нет свободного времени, но кто сказал, что жизнь, отданная лишь себе, любимой, проведенная в одиночестве, лучше? Чего добились те, кто, ненавидя домашнюю работу, спихнул ее на других членов семьи? Да, я не спасла человечество, не изобрела лекарство от рака, не слетала в космос, не получила всемирной славы, но я сделала счастливыми членов моей большой семьи. Не следует ставить перед собой цель облагодетельствовать население всего земного шара, просто позаботься о своей семье – и на планете больше не станет несчастных людей.

Путь, который прошла я, стараясь стать хорошей хозяйкой, был тернист и усеян ошибками. В свое время я написала книгу «Кулинарная книга лентяйки», где поделилась советами

«быстрой» кухни. После того как она вышла в свет, в издательство полетели письма с предложениями выпустить продолжение.

Все мои героини живут в окружении чад и домочадцев, они пытаются справиться с бытовыми трудностями. Даже Иван Подушкин подчас вынужден мыть батарею. И откуда бы ему, бедному, знать, что для этой цели лучше всего подойдет ершик, которым чистят бутылки?

В книге «Кулинарная книга лентяйки-2. Вкусное путешествие» я собрала все рецепты и хитрости Евлампии Романовой, Виолы Тараканової, Даши Васильевой и Ивана Подушкина. Не надо думать, что я очень умная и все приведенные ниже советы придумала сама. Вовсе нет. Мне помогли приятельницы и читатели. А еще я перерыла все свои тетради с записями, перечитала гору книг и журналов и собрала для вас это пособие, которое состоит из нового, эксклюзивного, кулинарного раздела и хозяйственных советов, как сделать дом уютным. Если мои рецепты и простые советы вам пригодятся, я буду счастлива.

Часть первая
Вкусное путешествие

Я уже написала «Кулинарную книгу лентяйки», где поместила рецепты для тех, кто хочет научиться готовить разнообразные простые блюда быстро и вкусно. Но в моих блокнотах есть и другие записи. В свое время, будучи переводчицей, поездила я по разным странам. Первый раз я оказалась за границей в 1967 году. Меня, пятнадцатилетнюю девочку, свободно владевшую немецким языком, взял с собой в ФРГ отец, у которого там выходила книга. Очень хорошо помню, как папин издатель Отто Загнер повел нас в ресторан, где подавали удивительное блюдо под названием «айсбайн». Я перевела это слово как «ледяная нога» и, немало удивившись, спросила у Отто:

– Тут что, угощают посетителей замороженным мясом?

Загнер рассмеялся и сказал:

– Айсбайн – это свиная ножка с кислой капустой, блюдо жирное, она блестит от сала, поэтому и получила такое название. Ледяная не в смысле холодная, а сверкающая, как каток.

С тех пор я много путешествовала и, приезжая в каждую страну, в первую очередь шла не в ресторан при гостинице, где вам предложат везде одинаковые, среднестатистические блюда, типа «норвежский лосось под соусом» и «вырезка с грибами», а в какую-нибудь небольшую таверну или кафе с пятью столиками, то есть в такое заведение, где хозяйка и ее сестра стоят у плиты, муж заведует винным погребом, а дочери ходят по залу с подносами. Иногда такой эксперимент бывает неудачен, но чаще всего вы попробуете изумительные блюда национальной кухни. Если мне понравилось блюдо, я всегда говорила официанту:

– Я приехала в вашу страну из России, увлекаюсь кулинарией, собираю рецепты. Может ли повар рассказать, из чего приготовлен этот восхитительный ужин?

Самое смешное, что везде – во Франции, в Сирии, в Германии, в Австрии, в Марокко, в Алжире, в Сирии – официанты реагировали одинаково. Сначала они вытаращивали глаза и уточняли:

– Вы приехали из России и говорите на французском (немецком, польском, арабском) языке?

– Совсем немного, – кокетничала я, – но названия продуктов пойму.

Потом официанты уносились на кухню, откуда через пять минут высыпал весь местный люд – от шеф-повара до

посудомойки, – чтобы поглазеть на русскую. Сейчас, после перестройки, россияне ни у кого не вызывают удивления, но в 70-х и 80-х годах двадцатого века мы были в диковинку. Самую замечательную фразу о себе я услышала в харчевне на базаре в Дамаске от необъятной тетки в белом колпаке.

– Махмуд, – заорала она, осмотрев меня со всех сторон, – эй, Махмуд, иди сюда! Тут сидит советская, она похожа на человека! У нее, как и у нас, две ноги, две руки, нормальное лицо, и она умеет говорить!

Уж не знаю, что ожидала увидеть арабка, разглядывая девушку из СССР. Может, она полагала обнаружить у меня хвост или перепонки между пальцами?

Перестав удивляться, повара начинали делиться секретами, никто ни разу не сказал мне:

– Мадам, это фирменное блюдо заведения, его рецепт не разглашается.

Поэтому теперь я являюсь счастливой обладательницей толстых, разбухших от записей тетрадей. Я, зануда по призванию, не выбросила ни одной бумажки. Более того, вернувшись в Москву, я становилась к плите и старательно пыталась приготовить очередное яство. Увы, получалось не всегда. Иногда я не могла найти необходимых ингредиентов. О таких изысках, как спаржа, артишоки и киви, в СССР даже не слышали. В магазинах на ужасных эмалированных лотках лежало всего два вида мяса: «говядина второй категории» и «свинина жирная». Хотя мясом оба эти продукта я назвала зря. Первый представлял собой кости, покрытые непонятными ошметками, а второй был просто старым салом. Мои дети читали привезенные мною рецепты как фантастический рассказ.

– Мама, – кричали они, – кто такая папайя?

Или:

– Манго – это что? Его едят сырым или варят?

Увидав однажды фразу про седло барашка, Аркаша, которому в то время было семь лет, задумчиво сказал:

– Надо же, какой арабы удивительный народ! Мало того, что у них бараны умеют верхом ездить, так еще, оказывается, из седла, в котором они сидят, отличный суп выходит.

Еще веселей получалось, когда ко мне с началом перестройки начали приезжать в гости подруги из благополучных Германии и Франции, стран продуктового изобилия. Если кто забыл, то напомню, что в 1991 году в Москве на прилавках ничего не было. Изредка появлявшиеся куриные окорочка американского производства расхватывались вмиг. Пару раз мне досталось от соседок по очереди, которые при виде ящика с бройлерами

потеряли человеческий облик, кинулись к прилавку, сокрушая все вокруг. Справедливости ради хочу отметить, что сама была такой же. Однажды даже укусила толстого дядечку, который пытался выхватить у меня замороженную тушку. И вот что интересно: в тот момент мне совсем не было стыдно, я чувствовала себя львицей, которая обязана принести детенышам ужин.

Так вот зимой приснопамятного девяносто первого года ко мне приехала Сюзетта, ее мать была русской, из семьи дворян, которые сумели эмигрировать после революции. Сюзи мечтала посмотреть на землю предков, и я устроила ей неделю сплошных экскурсий: Кремль, Третьяковская галерея, Алмазный фонд, Большой театр… Сюзетта была в восторге. Жила она у нас. Ради гостьи Кеша перебрался в кабинет отца, и детская оказалась в полном распоряжении парижанки. В субботу вечером Сюзи заговорщицки прошептала:

– Нам надо поговорить с глазу на глаз, тайно!

– Что случилось? – испугалась я.

Сюзетта округлила глаза:

– Ты хоть понимаешь, что Алекс интересный мужчина?

– Ты имеешь в виду моего мужа? – изумилась я. – Ну… он неплохо выглядит.

Сюзи шлепнула меня по руке.

– Не идиотничай! У тебя двое детей на руках! У них должен быть отец! А ты?

– Ничего не сделала, – начала оправдываться я.

– Вот именно! – топнула Сюзи. – Ничего! Очень правильное слово. Смотри, уйдет он от тебя! Сегодня суббота, так?

– Верно, – подтвердила я.

– А где обед? Из трех блюд? И торт? – возмущалась Сюзетта. – Извини, конечно, но ты моя лучшая подруга, поэтому я предупреждаю: мужики на девяносто процентов состоят из инстинктов, и основной из них…

Я захихикала, а Сюзи окончательно обозлилась.

– Совсем не тот, о котором ты подумала, а жратва! Уж поверь! Мой Николя никогда не заведет любовницу, ведь так, как я, никто не запекает баранью ногу! Молчи! Завтра с утра пойдем в супермаркет, я лично приобрету продукты и научу тебя, каким должен быть воскресный обед. Если не ошибаюсь, ты собралась опять отварить макароны?

Я развела руками и попыталась оправдаться:

– Сюзи, Москва не Париж.

– Тонкое наблюдение, – отрезала француженка. – Решено, и точка.

Утром мы пошли в ближайший гастроном. Сюзи упоенно

составляла меню:

– Легкий салат из морепродуктов с соусом из хереса, суп буйабес, а на второе… э… рыбу уже не хочется. Как насчет кролика? В белом вине, а на гарнир спаржа!

Я молча плелась сзади, слушая чириканье Сюзи.

В торговом зале француженка удивилась:

– А где продукты?

– Ну… – обтекаемо ответила я, – можно у продавщицы спросить!

Сюзи подлетела к прилавку и принялась тараторить. Торговка, здоровая тетка с пергидрольными кудрями, попятилась и растерянно спросила:

– Че она говорит?

– Интересуется, где можно раздобыть херес, – объяснила я.

Дама за прилавком покраснела.

– Будешь ругаться, – отрезала она, – милицию кликну. Че ты себе позволяешь?

Сюзи, очевидно, поняла, что продавщица злится, и начала тормошить меня:

– Вели ей принести кролика! Не особо жирного, но и не тощего, пусть прихватит несколько тушек, я выберу.

– А сейчас она че требует? – побагровела торговка. – Ну-ка, переведи живенько!

– Она хочет кролика, – прошептала я, – решила приготовить его в белом вине!

Глаза блондинки потемнели, полные губы раздвинула улыбка.

– Сумасшедшие, да? Вы удрали из психушки?

– Нет, нет, Сюзи француженка, – сказала я, – она хочет устроить у нас дома обед, как в Париже!

– Ну, хотеть не вредно, – заржала баба, – у нас из мяса лишь он! Во сидит!

Толстый палец торгашки ткнул в сторону тощего облезлого кота, который старательно выгрызал блох, сидя на подоконнике.

Сюзетта уставилась на Барсика и воскликнула:

– О чем идет речь?

– Продавщица говорит, что из мяса есть только лишь он, – дословно перевела я чужую речь.

– О! Матерь Божья! – взвизгнула Сюзи и вылетела на улицу.

– Хлипкие они, эти французы, – резюмировала блондинка, – не случайно наш Кутузов их Наполеона в лапшу порвал! И шуток не понимают! Одним словом, басурманы!

Кое-как я объяснила Сюзетте наши реалии постсоветской жизни, подруга более инициативу не проявляла и безропотно

жевала макароны.

– Одного не пойму, – сказала она мне перед отъездом, – если у вас вообще не из чего готовить, зачем ты так методично записывала в Париже рецепты всех моих яств?

– Жизнь полосатая, – улыбнулась я, – вдруг все переменится и в следующий твой приезд я приготовлю кролика в белом вине?

– Верится с трудом, – вздохнула Сюзи.

Пессимизм проявила не только француженка, приятельницы из Москвы тоже считали, что я поступаю глупо, собирая по всему миру рецепты местных кухонь.

– Лучше выбрось свои записи, – посоветовала мне однажды ближайшая подруга Маша, – зачем, читая их, душу травить.

Но я аккуратно хранила тетради, и их час настал.

После того как в нашей стране появилось продуктовое изобилие, я стала пользоваться собранной коллекцией, а теперь хочу поделиться ею и с вами. Сразу скажу, что многие из предложенных блюд покажутся вам экзотическими, но я поместила на страницах этой книги только то, что готовила хоть раз сама и что нравится моим родным и друзьям. Рецепты я расположила не в обычном порядке. Как правило, в кулинарных книгах сначала идут рецепты закусок, потом супов, вторых блюд из мяса и рыбы, сладкого, напитков. Именно так выглядит написанная мною ранее «Кулинарная книга лентяйки». Хоть она и не совсем обычна, рецепты там щедро перемежаются с историями из моей жизни, но все же структура выдержана. В новой книге я пошла по другому принципу: разместила по алфавиту страны, в которых была или откуда приятели, знающие о моем увлечении, привезли мне рецепты. Итак, начнем…

Австралия

Совсем недавно в одном из супермаркетов я увидела стейки из страуса и филе кенгуру. Честно говоря, удивлена была сверх всякой меры и моментально купила и то и другое, совсем немножко, по чуть-чуть. Страус по вкусу очень напоминает жесткую индюшатину, так что никаких новых ощущений я не испытала, а вот кенгурятина показалась мне практически несъедобной. Может, я просто не умею ее готовить? Впрочем, в нашей семье со словом «кенгуру» связана одна забавная история.

В середине девяностых годов, когда на прилавки наших магазинов свалилось продуктовое изобилие, бывшие советские люди с растерянными лицами метались по рынкам и магазинам. Это сейчас мы спокойно смотрим на устриц, лягушачьи лапки, улиток, стейки из акулы и прочее. Кое-кто научился отлично готовить экзотические блюда, другим больше по вкусу родные пельмени и селедочка с картошечкой, но удивления мы больше не испытываем. В середине девяностых дело обстояло иначе и покупатели налетали на продавцов с вопросами:

– Что такое лазанья?

– Киви – это птица или овощ?

– Чем лайм отличается от лимона?

Ну и так далее. Каждый поход в супермаркет приносил открытия.

Как-то раз мой сын Аркадий принес домой пакет с чем-то замороженным.

– На, – сунул он мне кулек, – пожарь. Обещали, что будет очень вкусно.

– Что это? – поинтересовалась я, разглядывая большие стейки белого цвета.

– Муся, – хихикнул Аркадий, – ты готовь, это съедобно.

– Я не сомневаюсь, что ЭТО можно слопать, – ответила я, – но, боясь показаться тебе занудой, все же скажу – всякий продукт готовят по-своему. Свинину и баранину жарят по-разному.

– Делай, как курицу, не ошибешься, – заявил Кеша и ушел мыть руки.

Я отбила стейки молотком, потом обмакнула их в смесь из яиц с солью и перцем, обваляла в панировочных сухариках, и через пятнадцать минут ужин стоял на столе.

Попробовав на самом деле очень вкусное мясо, мы начали строить догадки.

– Это курица, – заявил Дима, – грудка.

– Вовсе нет, – возразила Маня, – курица мелкая, а тут вон

какие кусмандели.

– Индейка, – предположила Зайка.

– Гадай дальше, – хмыкнул Кеша, – здесь очень нежное мясо, совсем не сухое.

– Говядина? – спросил Александр Иванович.

– Ну папа! – хором воскликнули дети. – Совсем не похоже!

Помучив нас еще некоторое время, Аркашка сжалился и сообщил:

– Это кенгуру.

Вилка выпала у меня из рук.

– Кто?!

– Кенгуру, – повторил сын, – очень вкусно и дешево.

Знаете, я поверила ему сразу, потому что накануне увидела в супермаркете банку с маринованной саранчой, приехавшей в Россию из Египта.

– Где ты купил его? – поинтересовалась Зайка.

– А в гастрономе на углу, – сообщил муженек.

– Там еще есть? – не успокаивалась Ольга.

– Пока да, – кивнул Кеша, – но народ хватает со страшной силой: дешево, вкусно, готовится моментально…

Мы с Зайкой переглянулись и ринулись в прихожую.

В супермаркете никакого кенгуру не нашлось. Я тщательно пересмотрела все куски, лежавшие в холодильниках. Решив не сдаваться, Ольга схватила за руку пробегавшего мимо продавца:

– Где у вас кенгуру?

– У кассы, – последовал быстрый ответ.

Заюшка схватила меня за руку и потащила в указанном направлении. И правда, в проволочных ящиках на выходе из супермаркета громоздились горы сумчатых животных – плюшевых.

Мы понеслись к справочному отделу.

– Нам нужно кенгуру, – потребовала Ольга.

– У кассы, – последовал ответ.

– Нам не игрушку, а мясо, – влезла я в разговор, – стейки.

Менеджер вытаращил глаза:

– Но у нас такого нет.

– Кончилось?

– Вообще не было.

– Безобразие, – обозлилась Зайка, – вы врете, мы его только что на ужин съели! И купили, между прочим, у вас.

Бестолковый разговор продолжался минут десять. Ольга требовала кенгуру, бедный парень робко пытался прервать разгневанную Зайку, но, уж поверьте мне, коли Заюшка рассердилась, прервать ее невозможно. Поэтому через какое-то

время менеджер замолк и просто начал кивать головой, а Ольга, тыча в него наманикюренным пальчиком, требовала: кенгурятину, жалобную книгу, хозяина магазина, сертификат качества на все продукты…

Уж не знаю, чем бы завершился этот разговор, но тут мое ухо уловило тихое жужжание. Оглянувшись, я увидела среди пирамид из консервных банок Аркашку и Машу. Брат держал в руках видеокамеру и самозабвенно снимал происходящее, а сестрица просто веселилась. Поняв, что я их заметила, Маруська быстро показала мне пальцем на большой календарь, висевший на стене у кассы. Красной рамочкой там было обведено сегодняшнее число: 1 апреля.

Стейки, принесенные Аркадием, оказались из индюшки. Кассета под названием «Мама и Зайка требуют в магазине мясо бедного кенгуру» долго демонстрировалась гостям. Я же перестала заглядывать в любимый гастроном, потому что стоило мне показаться в торговом зале, как парень из справочного отдела начинал орать:

– Женщина, кенгурятину еще не завезли, впрочем, филе нильского крокодила и яйца голубого дрозда тоже!

Теперь представьте мое удивление, когда некоторое время тому назад я и впрямь увидела ценник, на котором было написано: «Кенгурятина из Австралии».

Но, повторюсь, готовить я ее не умею. И никакими *экзотическими* рецептами Зеленого континента я вас не удивлю. Впрочем, одна подруга прислала мне специально для этой книги следующие рецепты:

Соус яблочный

3 яблока (кислых сортов), 2 ст. ложки изюма, 2 томата, 0,5 головки репчатого лука, 2 ст. ложки сахара, имбирь, гвоздика, перец душистый, горчица, соль.

Яблоки очистить от кожи, нарезать ломтиками и тушить на слабом огне, подлив немного воды. Лук и изюм мелко нарезать, с томатов снять кожу и мелко нарезать. Все смешать, добавить немного воды, специи, сахар и тушить на слабом огне 1 ч. Охлажденную пасту подают к холодному мясу.

Салат австралийский

100 г ветчины, 3 томата, 2 огурца, 2 яблока, 100 г корневого сельдерея, 2 ст. ложки апельсинового сока, 3 ст. ложки майонеза, 1 пучок салата, соль, перец.

Тонкие куски ветчины свернуть трубочками. Нарезанные кубиками огурцы, яблоки и отварной корень сельдерея полить апельсиновым соком, смешать, уложить горкой на блюдо, по краю положить ветчинные трубочки, нарезанные томаты, листья салата и полить майонезом.

Цыплята «Мельбурн»

500 г курицы, 3 ст. ложки оливкового масла, 3 ст. ложки сливочного масла, 50 г сухого белого вина, 100 г мясного бульона, 1 ст. ложка томат-пюре, 300 г баклажанов, 1 ст. ложка муки, 3 томата, 4 дольки чеснока, зелень петрушки, соль.

Курицу обжарить на оливковом масле, залить белым вином и мясным бульоном, добавить томат-пюре, посолить, положить зелень и тушить. Поджарить в смеси сливочного и оливкового масла очищенные и нарезанные кружками, посоленные баклажаны.

Подавать цыпленка в соусе с гарниром из баклажанов и нарезанными томатами.

Анцакс – печенье из овсяных хлопьев

250 г муки, 250 г сахара, 250 г растопленного масла, 250 г овсяных хлопьев, 250 г кокосовой стружки, 0,5 ч. ложки сухих дрожжей, 2 ст. ложки сахара.

Все продукты перемешать, сформовать небольшие лепешки, выложить на противень, смазанный маслом. Выпекать в духовке на слабом огне 15 мин.

Австрия

Сразу хочу предупредить вас, что национальное лакомство австрийцев, яблочный штрудель, готовить очень и очень сложно. Ни в коем случае не следует первый раз браться за дело перед приходом гостей, чтобы поразить последних своими кулинарными талантами. Скорей всего, вместо триумфа вас будет ожидать сокрушительная неудача. Но, научившись готовить этот изумительный рулет, вы заслужите аплодисменты своих домашних. Только запаситесь временем и терпением, яблочный штрудель не терпит суеты. Внимательно прочитайте рецепт и постарайтесь точно отмерить необходимые продукты. Тесто для штруделя следует раскатывать очень тонко, до состояния папиросной бумаги. Кстати, в прежние века женихи выбирали невесту по умению готовить штрудель.

Жаркое «эстерхази»

800 г мякоти говядины, 2 головки репчатого лука, 2 моркови, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ломтик ржаного хлеба, 50 г вина, 1 ст. ложка каперсов, 1 кусочек сельди, 50 г сливок, соль, перец.

Мясо нарезать ломтиками толщиной в палец. Слегка отбить и смазать растопленным маслом. Обжарить с обеих сторон, посолить и поперчить. Лук и морковь нарезать тонкими ломтиками и слегка поджарить, на них положить ломтики мяса, добавить вина и ржаной хлеб. Залить кипятком, чтобы покрыл мясо. Тушить под крышкой 1 ч. Отвар протереть через сито, смешать его с мелко нарезанными каперсами и сельдью. На каждый ломтик мяса положить по 1 ст. ложке массы. Полить сливками и снова тушить. К блюду на гарнир подать картофельное пюре.

Кайзеровский омлет

3 яйца, 2 ст. ложки сахара, 1 стакан муки, 0,5 стакана молока или сливок, сливочное масло, 2 ч. ложки изюма, корица.

Смешать яйца, сахар, муку и молоко. Осторожно вылить на сковороду с растопленным маслом. Когда омлет слегка поджарится, добавить в него изюм и корицу (можно заменить ее тмином). Омлет перевернуть и разделить на кусочки. Хорошо поджарить. Посыпать сахарной пудрой и сразу же подавать.

Венские пирожки

400 г муки, 200 г сливочного масла, 8 яиц, 100 г сахара, 200 г варенья, 100 г вина, корица.

Смешать просеянную муку, добавить масло, желтки, сахар, вино. Замесить тесто, нарезать небольшими кусочками, раскатать каждый в полоску, сбрызнуть растопленным маслом. Раскатанный кусочек положить один на другой и поставить в холодильник на 2 ч. Раскатать, нарезать из теста кружочки, положить на них варенье, сложить вдвое, защипить. Выложить на лист, смазанный маслом и выстланный бумагой. Запекать в духовке. Готовые пироги посыпать сахаром и корицей.

Яблочный штрудель

Тесто: 300 г муки, 2 яйца, 4 ст. ложки растительного масла, 5 ст. ложек теплой воды, несколько капель яблочного уксуса, щепотка соли, сливочное масло.

Начинка: 1 кг яблок (кислых сортов), 100 г изюма, 50 г измельченного миндаля, 100 г сахара, 1 ч. ложка корицы.

В просеянную муку положить яйца, растительное масло, соль, уксус и замесить крутое тесто. Месить до тех пор, пока оно не перестанет приставать к рукам. Доску посыпать мукой и выложить на нее тесто, сбрызнуть его теплой водой, накрыть и поставить в теплое место на 30 минут.

Салфетку посыпать мукой. Раскатать на ней тесто в виде треугольника и растягивать его руками до тех пор, пока не станет прозрачным. Раскатанный пласт теста оставить на некоторое время для подсыхания. Затем смазать растопленным маслом и половину покрыть начинкой. Взяв край салфетки, аккуратно скатать тесто рулетом. Края плотно защипить и выложить штрудель на смазанный противень. Сверху смазать растопленным маслом и выпекать в духовке при средней температуре примерно 50 мин. Во время выпекания штрудель несколько раз смазать растопленным маслом.

Остывший штрудель разрезать на части толщиной 2 – 4 см и посыпать сахарной пудрой.

Подавать в теплом или холодном виде.

Начинка: яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать тонкими дольками или натереть на крупной терке. Выложить на смазанное маслом тесто яблоки, изюм, миндаль и сахар. Сверху посыпать корицей и скатать.

Ну и, конечно, нельзя здесь забывать о любимом блюде жителей Зальцбурга, оно называется «нокерлн». Если попытаться

перевести слово «Зальцбург» на русский язык, то получится «город соли», уж не знаю, по какой причине место, жители которого обожают сладкие десерты и кофе со сливками, приобрело такое название. Итак:

Зальцбургский нокерлн

80 г масла, 3 яйца, 30 г сахарной пудры, 50 г муки, 3 ст. ложки молока.

Крем: 2 желтка, 1 ст. ложка крахмала (картофельной муки), 80 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 0,5 л молока.

Половину количества масла, желтки и сахарную пудру взбить до получения плотной массы, добавить просеянную муку и взбитые белки и молоко, размешать. Оставшееся масло растопить в форме, влить туда тесто и запекать в духовке несколько минут при высокой температуре. Когда тесто поднимется – оно должно быть рыхлым, – сделать ложкой в середине углубление, выложить десерт на подогретое блюдо углублением вверх, полить ванильным кремом и подать к столу.

Крем: желтки смешать с картофельной мукой, сахаром и ванильным сахаром, развести небольшим количеством холодного молока, влить оставшееся кипящее молоко и взбить на водяной бане до получения густой массы.

Америка

Я никогда не была в США и долгое время пребывала в уверенности, что американская кухня – это исключительно гамбургеры. Конечно, горячая булочка со свежей котлетой, овощами и кетчупом – вкусная штука, но, согласитесь, много фантазии для создания такого блюда не надо. Но потом мне попалась в руки книга Маргарет Митчелл «Унесенные ветром», классика американской литературы. На страницах этого романа описываются кулинарные изыски Южных штатов, и тут в мою душу впервые закралось подозрение: может, американцы едят не только гамбургеры и консервированную кукурузу?

После перестройки многие мои приятели уехали жить в США, и вскоре они стали присылать письма с рецептами. Хочу поделиться ими с вами, и начать, мне кажется, следует с…

Фаршированное авокадо

100 г креветок варено-мороженых (или консервированных), 2 авокадо,0,5 банана, 0,5 лимона, 500 г мяса вареной курицы, 4 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка сливок, по щепотке сахара, белого молотого и красного молотого перца.

Разморозить креветки. Авокадо разрезать пополам, удалить косточки. Мякоть авокадо извлечь ложкой. Банан нарезать кружочками, соединить с мякотью авокадо, полить лимонным соком. Мясо курицы нарезать ломтиками. Все смешать. Майонез смешать со сливками, солью, молотым перцем и сахаром, смешать с начинкой и заполнить половинки авокадо.

Суп ковбойский

*2 сладких перца, 2 томата, 1 головка репчатого лук*а, 1 долька чеснока, 400 г сладкой кукурузы, 1 стручок *перца чили, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка кетчупа, 2 ст. ложки мелко нарезанной кинзы, куриный бульон, 1 ч. ложка соли.*

Лук обжарить на растительном масле. Добавить нарезанные перец, томаты, 400 г сладкой кукурузы, нашинкованный перец чили, перемешать и тушить 7 мин. Готовые овощи залить куриным бульоном и томить 15 минут. Перед подачей на стол добавить кетчуп, соль и кинзу.

Суп из морепродуктов

500 г свежезамороженных или 200 г консервированных мидий, 500 г картофеля, 1 головка репчатого лука, 50 г бекона, 2 ст. ложки сливочного масла, 300 мл горячего молока, 250 мл горячей воды, 120 мл сливок, 1 ст. ложка измельченной петрушки, соль, молотый черный перец, 2 ст. ложки муки.

Мидии промыть и варить в небольшом количестве воды под закрытой крышкой 3 – 5 минут, пока раковины не раскроются. Несколько раз встряхнуть кастрюлю. Нераскрывшиеся раковины выбросить. Отвар процедить. Слить рассол с консервированных мидий. Картофель мелко нарезать кубиками и варить 10 мин в небольшом количестве воды. Лук мелко нарезать, бекон нарезать полосками и обжарить в масле, посыпать мукой и жарить до золотистого цвета, постепенно залить молоком, отваром от мидий и водой. Варить 5 мин. Картофель слить, половину размять в пюре и смешать с кубиками картофеля и мидиями. Добавить в суп. Еще раз прогреть суп. Добавить сливки и петрушку, приправить по вкусу солью и перцем.

Бифштекс по-чикагски (Чикагский бифштекс)

1 кг говядины, 4 желтка, 4 головки репчатого лука, зелень петрушки, перец черный молотый, соль.

Мясо разрезать на порционные куски, отбить, посолить, поперчить, сделать в центре каждого куска углубление и вылить сырой желток. Запечь в духовке до готовности мяса. Подавать с нарезанным луком и зеленью петрушки.

Чили по-техасски

200 г фасоли, 500 г говядины, 50 мл растительного масла, 2 головки репчатого лука, 2 дольки чеснока, 2 ч. ложки порошка перца чили, 1 ч. ложка орегано, 0,5 ч. ложки молотого тмина, 2 ст. ложки томат-пюре, 4 томата, 50 мл бульона, соль.

Замоченную на ночь фасоль довести до кипения, кипятить 10 мин, варить на малом огне до готовности. Мясо нарезать полосками или пропустить через мясорубку. Обжарить на масле до золотистого цвета, добавить лук, чеснок и быстро обжарить до светло-золотистого цвета. Добавить чили, орегано и тмин. Тушить 3 мин. Добавить томат-пюре, очищенные и нарезанные томаты, залить бульоном, посолить и тушить на малом огне 2 ч. Можно по мере необходимости добавлять еще бульон. Подавать, посыпав петрушкой.

Свинина на ребрышках

2 кг свинины (грудинка), 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки смальца, 4 ст. ложки кетчупа, 3 ст. ложки вустерширского соуса, 2 ст. ложки уксуса, 4 ст. ложки лимонного сока, 2 ч. ложки горчицы, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка сухого базилика, 1,5 ст. ложки сухого перца чили, перец черный молотый, соль.

Лук обжарить, добавить разведенный в 5 ст. ложках воды кетчуп, остальные продукты (кроме свинины), варить соус на слабом огне под крышкой 30 мин.

Грудинку посолить, намазать готовым соусом. Жарить в духовке 30—40 мин, периодически смазывая соусом. Переложить на решетку и жарить еще 1 ч., периодически смазывая соусом.

Более ста лет назад в Чикаго начали изготавливать сосиски по рецепту одного немецкого переселенца. Их назвали «франкфуртскими», и теперь они стали любимым блюдом не только в США.

Франкфуртские сосиски

8 сосисок, 1 головка репчатого лука, 0,5 стакана красного вина, 200 г грибов, чеснок, перец и соль по вкусу.

Сосиски разрезать вдоль. Лук мелко нарезать и обжарить. Влить красное вино и тушить на слабом огне. Добавить нарезанные грибы, приправить чесноком, перцем и солью. В конце добавить сосиски и немного потушить.

Фаршированная индейка

1 голень индейки, 2 кусочка ржаного хлеба без корок, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки растительного масла, зелень сельдерея и петрушки, 1 яйцо, 500 г бекона, соль, перец.

Из голени индейки удалить кость, мякоть посолить, поперчить.

Хлеб и бекон нарезать мелкими кубиками. Лук мелко нарезать и обжарить на масле. Зелень сельдерея и петрушки мелко нарезать. Все смешать с яйцом, посолить, поперчить. Наполнить голень начинкой и зашить. Запекать в духовке 1 – 1,5 ч, периодически поливая выделяющимся соком.

При подаче голень нарезать на порции.

Сэндвич с курицей

Жареное мясо курицы, 2 больших куска хлеба, 2 ломтика ветчины, 2 салатных листа, 2 томата, 1 редиска, 1 огурец, петрушка, сливочное масло, майонез.

Хлеб намазать маслом, на один кусок положить лист салата и немного майонеза, сверху кружочки томата и ветчину.

Мясо нарезать, добавить майонез, положить на ветчину, на нее поместить ломтики редиски, огурца и петрушку и накрыть листом салата. Сверху поместить второй кусок хлеба.

Фасоль по-американски

150 г фасоли, 100 г копченой грудинки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка томат-пюре, зелень петрушки, соль.

Заранее замоченную фасоль отварить. Мелко нарезанный лук поджарить, добавить томат-пюре и нарезанную соломкой грудинку. Все перемешать и поджарить, залить водой и варить, пока грудинка не станет мягкой, смешать с фасолью и тушить 10—15 мин. Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Черный картофель

500 г картофеля, 2 ст. ложки сливочного масла, 100 г бекона, соль, перец.

Картофель почистить и натереть на крупной терке. Бекон обжарить на масле до золотистой корочки, вынуть и дать стечь жиру. На жире от бекона поджарить натертый картофель. Лепешку из картофеля умять и жарить до образования золотистой корочки.

Маффины малиновые

250 г муки,125 г сахара, 1 ч. ложка гашеной соды, 2 яйца, 2 ст. ложки растительного масла, 60 г сливочного масла, 1 стакан молока, 150 г кокосовой стружки, 100 г малины.

Смешать масло, сахар, молоко, яйца и перемешать. Добавить муку, соду, кокосовую стружку, малину. Тесто должно быть кремообразного состояния. Смазать формочки для выпекания и залить в них тесто. Запекать в духовке 15—20 мин.

Черничный пирог

200 г сливочного масла или маргарина, 2 желтка, 2 ст. ложки сахарного песка, 2 стакана муки, 1 пакетик ванилина, 2 стакана черники.

Масло нарезать на мелкие кусочки и дать постоять некоторое

время при комнатной температуре.

Желтки растереть с ванилином и сахаром, подсыпать муку. Чернику перебрать и вымыть, обсушить. Ягоды пересыпать сахаром по вкусу, дать постоять 1,5 часа и слить получившийся сок.

Тесто разделить на две неравные части. Из большой раскатать пласт, на него поместить чернику. Другую часть раскатать и покрыть пирог, тщательно защипнув края. Запекать в духовке. Пирог печется быстро.

Болгария

В советские времена Болгария считалась младшей сестрой СССР, и кое-кому из советских людей удавалось побывать в Софии, Варне или на курорте Албена. Первое, что вы понимаете, оказавшись в местном ресторане, это то, что вы ничего не понимаете. Названия блюд звучат по-диковинному, а ведь кажется, будто мы с болгарами разговариваем на одном языке. Итак, в помощь тем, кто собрался в эту приветливую страну, даю небольшой словарик.

Таратор – это холодный суп из йогурта, огурцов, чеснока и тертых орехов.

Кашкавал – очень вкусный овечий сыр.

Луканка – плоская твердокопченая колбаса.

Пастарма – вяленое козье мясо.

Лютеница – соус из сладкого перца. Сейчас его можно купить в магазине.

Баница – слоеный пирог с овощами, брынзой или творогом.

Гювеч – блюдо из овощей и мяса.

Мешано – жареная баранина.

Таскебап – телятина в томатном соусе.

Имамбаялда – блюдо из баклажан.

Салат шопский

100 г сладкого перца, 1 стручок острого перца, 2 томата, 3 дольки чеснока, 2 ст. ложки растительного масла, соль.

Перец испечь в духовке, очистить от кожи и семян, нарезать в длину, уложить на тарелку вперемешку с испеченными стручками острого перца, посолить и полить растительным маслом.

Натереть на терке томаты, добавить к ним измельченный чеснок, посолить и залить перец.

Суп из кабачков с брынзой

1 кабачок, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 100 г брынзы, зелень.

Кабачок нарезать кубиками и сварить в подсоленной воде. Муку и масло развести водой и влить к кабачкам. Добавить натертую брынзу. Довести до кипения и снять с огня. Протереть сквозь сито. Подавать, густо посыпав зеленью.

Суп чорба-топчета

300 г мясного фарша, 0,3 стакана риса, 3 яйца, 3 ст. ложки масла, 0,5 стакана муки, 0,5 стакана йогурта, 1,5 л воды, 2 головки репчатого лука, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Фарш смешать с небольшим количеством мелко нарезанного лука, половиной пучка петрушки и 1 яичным белком. Поперчить и посолить. Сформировать маленькие фрикадельки и обвалять их в муке. В воду положить лук, мелко нарезанную петрушку, довести до кипения и опустить фрикадельки. Посолить. Варить 30 мин. Добавить рис и варить еще 10 мин.

Смешать йогурт, желтки и муку с небольшим количеством теплой воды, вылить в суп и продолжать варить еще несколько минут. В самом конце добавить немного масла и поперчить.

Таратор

2 стакана йогурта, 2 стакана молока, 1 ст. ложка растительного масла, 3 огурца, 2 дольки чеснока, зелень укропа, перец и соль по вкусу.

Йогурт смешать с молоком, добавить измельченный чеснок, поперчить, посолить. Влить масло, положить мелко нарезанные и истолченные огурец и укроп, перемешать. Подавать охлажденным.

Говядина с грибами по-болгарски

1 кг мякоти говядины, 4 ст. ложки жира, 150 г сала, 500 г грибов, 15 горошин черного перца, 2 стакана горячей воды, черный молотый перец, соль, зелень петрушки.

Говядину нарезать кусочками и обжарить в жире, посолить, поперчить. Дно посуды выложить тонкими ломтиками сала, на него положить мясо, сверху – нарезанные грибы (мелкие – целиком). Влить горячую воду, добавить перец горошком, посолить и тушить до готовности на слабом огне, плотно закрыв крышкой.

Шоп-кебаб

300 г баранины, 200 г кабачков, 2 ст. ложки растительного масла, перец черный, соль.

Мясо нарезать кусочками, посолить. Кабачки нарезать кружочками и посолить. Продукты нанизать на шпажки, чередуя

мясо и кабачки, смазать маслом, посыпать перцем. Поджарить в духовке.

Гювеч

700 г свинины, 5 ст. ложек растительного масла, 2 головки репчатого лука, 6 стручков сладкого перца, 300 г зеленой стручковой фасоли, 6 картофелин, 50 г зеленого горошка, зелень петрушки, красный перец, соль по вкусу.

Мясо нарезать на куски и обжарить в масле с кольцами лука. Поперчить и посолить, за несколько минут до готовности добавить горошек, нарезанный кубиками картофель, нарезанный кружками перец, измельченные стручки фасоли и петрушку. Долить 1,5 стакана кипятка, все перемешать и поставить в духовку. Тушить до полной готовности мяса.

Славянский гювеч из телятины

500 г телятины, 5 стручков сладкого перца, 3 томата, 200 г грибов, 0,5 стакана риса, 5 ст. ложек растительного масла, 2 головки репчатого лука, 1 пучок зелени, соль, черный перец.

Мясо нарезать кусками, посолить, поперчить, залить водой, добавить мелко нарезанный лук и варить до мягкости. Переложить мясо в огнеупорную посуду, добавить крупно нарезанный сладкий перец, грибы. Перемешать. Запекать в духовке. Когда грибы станут мягкими, добавить очищенные от кожи и нарезанные томаты, рис и масло. При необходимости добавить воды. Запекать до готовности.

При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью

Гювеч из красных помидоров с рисом

*1 кг томатов, 3 головки репчатого лука, 100 г рас*тительного масла, 1 стакан риса, 4 стручка сладкого *перца, 1,5 стакана молока, 2 яйца, 1 пучок петрушки, соль, черный перец, паприка.*

Лук обжарить в масле до прозрачности. Добавить рис и обжарить его до прозрачности. Положить мелко нарезанный перец, соль, черный перец, паприку и нарезанную петрушку. Все перемешать. В глубокую посуду уложить ряд нарезанных ломтиками томатов, сверху выложить рисовую смесь, на нее снова томаты и т. д. Залить 1 стаканом воды и запечь в духовке. Молоко взбить с яйцами и за 5 мин до окончания готовки полить гювеч.

Яхния из баклажанов

300 г баранины, 1 баклажан, 2 ст. ложки растительного масла, 2 томата, зелень петрушки, вода, соль.

Нарезанную кусочками баранину посолить и тушить, добавив немного воды. Когда мясо станет мягким, вынуть и обжарить. Баклажан нарезать ломтиками, посолить и оставить на 15 мин, отжать, обжарить, уложить на мясо, сверху покрыть слоем нарезанных ломтиками томатов. Посыпать зеленью петрушки, залить водой и варить на слабом огне, пока вода не испарится.

Кабачки, фаршированные брынзой, запеченные

3 кабачка, 200 г брынзы, 2 яйца, 2 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, перец.

Кабачки разрезать по длине на половинки, удалить сердцевину с семечками, залить кипятком и проварить 2 мин. Мякоть мелко нарезать и смешать с тертой брынзой и яйцами, черным перцем и мелко нарезанной зеленью петрушки. Заполнить кабачки фаршем, полить маслом, добавить немного воды и запекать в духовке.

Икра из чеснока

1 головка чеснока, 50 г грецких орехов, 1 кусок белого хлеба, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ст. ложка лимонного сока, 5 маслин, соль.

Чеснок растереть с солью, добавить измельченные орехи и снова растереть. Замоченный в воде хлеб отжать и смешать с чесночной пастой. Массу смешать с растительным маслом до образования пюре. Приправить лимонным соком и украсить маслинами.

Великобритания

Я уверена, что многие из вас, приступив к чтению этой главы, воскликнут:

– Овсянка, сэр!

Что ж, это правда. Большинство англичан употребляют овсянку – поридж. Вы, наверное, тоже умеете готовить это в высшей степени полезное блюдо на воде или молоке, поэтому приводить тут элементарные рецепты я не стану, напишу о некоторых не совсем традиционных способах.

Мало кто знает, что овсянку очень вкусно делать на бульоне: мясном или курином, еще лучше взять индюшатину. Сначала нужно отварить до готовности кусок говядины, телятины или птицы, достать из бульона мясо и засыпать овсяные хлопья. Пропорции стандартные: 2 стакана жидкости, один крупы. Впрочем, тут многое зависит от вашего вкуса, один любит кашу погуще, другие предпочитают пожиже. Не забудьте посолить. Когда овсянка приготовится, нарежьте мясо, из которого варили бульон, и смешайте с кашей. Кстати, в овсянку, сваренную на молоке, англичане иногда добавляют сыр, получается очень вкусно.

Кроме овсянки, у англичан, ирландцев и шотландцев есть много других замечательных блюд: ростбиф, запеканки, пудинги. И, естественно, украшением кухни служат соусы. В свое время Талейран говорил: «В Англии более 30 различных сект и только один соус». Оставим это злое, совершенно несправедливое заявление на его совести. Очевидно, Талейрану попался плохой повар, знавший только о соусе, который является в туманном Альбионе главным.

Мятный соус

1 пучок мяты, 3 ч. ложки сахара, 2 ч. ложки винного уксуса, 5 ст. ложек воды.

Мелко нарезанные листья мяты смешать с сахаром, винным уксусом, добавить воду и настаивать 2 ч, чтобы соус стал ароматным.

Салат «Пикадилли»

5 картофелин, 2 головки репчатого лука, 1 сельдь, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка горчицы, 1 ч. ложка лимонного

сока, 1 пучок петрушки.

Картофель, сваренный в мундире, очистить от кожуры, охладить и нарезать кружочками толщиной 0,5 см. Лук нарезать кольцами. Сельдь разделать на филе и нарезать кусочками. Продукты выложить слоями.

Масло, сок лимона и горчицу смешать и полить салат. Сверху посыпать мелко нарезанной петрушкой.

Ножка баранья по-лондонски

1 баранья ножка, 4 моркови, 1 репа, 0,5 кг капусты, 200 г стручковой фасоли, 5 картофелин, 2 ч. ложки каперсов, 4 дольки чеснока, соль.

Ножку сварить в подсоленной воде. Морковь, репу и капусту нарезать, отварить последовательно в одной и той же воде, стручковую фасоль, нарезанный чеснок и картофель отварить отдельно.

Сваренную ножку подавать с отварными овощами, отдельно подать соус с каперсами, приготовленный на оставшемся бульоне.

Гусь жареный по-английски

1 гусь, 250 г гусиного жира, 250 г белого хлеба, 3 головки репчатого лука, 3 яйца, 1 пучок зелени петрушки, по 1 ч. ложке шалфея и базилика, перец, соль.

Гусиный жир мелко нарезать, смешать с замоченным и отжатым хлебом, измельченным отварным луком и яйцами, сваренными вкрутую, зеленью петрушки, шалфея, базилика, солью, перцем. Все перемешать и нафаршировать гуся. Тушку зашить, связать ножки и крылышки, жарить в духовке, периодически поливая выделяющимся соком.

Треска по-английски

400 г трески, 500 г отварного картофеля, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 лимон, 1 ст. ложка уксуса, зелень петрушки, соль.

Рыбу отварить в подсоленной воде, добавив уксус. Достать шумовкой, подсушить, уложить на блюдо и украсить отварным картофелем, зеленью петрушки, ломтиками лимона. Отдельно подать растопленное сливочное масло.

Капуста по-манчестерски

500 г белокочанной капусты, 2 ст. ложки сливочного масла, перец, соль.

Капусту разрезать, удалить кочерыжку и отварить в подсоленной воде до полной готовности. Поместив капусту между двумя тарелками, отжать из нее воду, нарезать квадратиками, посолить, поперчить, полить растопленным сливочным маслом.

Яйца пашот по-английски

2 яйца, 2 куска белого хлеба, 1 ст. ложка тертого сыра, 1 ст. ложка сливочного масла, листья салата.

Хлеб слегка поджарить. Яйца отварить «в мешочек», очистить, положить на гренки; посыпать тертым сыром и полить разогретым сливочным маслом. Жарить 2 мин в сильно разогретой духовке.

Подавать на блюде на листьях салата.

Пудинг из сухарей шоколадный с миндалем

2 стакана панировочных сухарей, 7 ст. ложек порошка какао, 50 г сливок, 0,3 стакана сахара, 0,5 л молока, 100 г сливочного масла, 5 яиц, 50 г коньяка, 100 г миндаля, 1 ч. ложка соды, 100 г муки.

Сухари смешать с какао, добавить молоко и сливки, оставить для набухания. Масло растереть с сахаром и желтками. Добавить муку, соду, измельченный миндаль и коньяк. Все перемешать и ввести взбитые в крепкую пену белки. Массу вымешать и поместить в форму, смазанную маслом. Варить на водяной бане 1,5 ч.

Подать с ванильным соусом.

Пудинг творожный

1 кг творога, 100 г сливочного масла, 1,5 стакана манной крупы, 6 яичных белков, 1 пакетик ванилина, 0,3 стакана сахара, соль.

Растереть творог с маслом. Добавить манную крупу, сахар, взбитые в крепкую пену белки, соль и ванилин. Творожную смесь поместить в смазанную маслом и посыпанную манной крупой форму (или в плотную ткань, которую плотно связать) и варить в воде 1 ч.

Пудинг выложить на тарелку и охладить.

Английский пунш

500 г коньяка, 250 г рома, 250 г ликера «Кюрасао», 1 л крепкого чая, 1 винный стаканчик водки, цедра 0,5 апельсина, 1 лимон, 1 апельсин, белок 3 яиц.

Смешать коньяк, ром, ликер, горячий чай, водку, натертую цедру, лимон и апельсин, нарезанные кружками, и взбитые в крепкую пену белки яиц.

Вскипятить и подать на стол в посуде для крюшона.

Венгрия

В Венгрии у меня много друзей, а первое знакомство с кухней этой страны состоялось в конце шестидесятых годов, когда я отдыхала вместе с родителями на озере Балатон. В первый же день нас повезли на экскурсию, а потом доставили в ресторан. В качестве первого блюда нам подали нечто похожее на куриную лапшу. У папы в тарелке плавал еще и перчик, похожий на тот, который у нас называют «болгарским», но только небольшого размера. Я возмутилась в душе, с какой стати у папы более вкусный суп, и пока он о чем-то беседовал с мамой, быстро выхватила из его тарелки привлекательный, не потерявший от варки свой ярко-красный цвет стручок и быстро сунула его себе в рот. Последнее, что я помню, был официант, который, всплескивая руками, укоризненно качал головой. До конца вечера меня покинули все ощущения, кроме одного: невероятного жжения во рту. Я пила воду, кислое молоко, сок, ела мороженое, сосала лед, жевала жвачку – все без толку. Маленький симпатичный перчик оказался страшно жгучим, и не зря его не было в тарелках у женщин и детей. С тех пор я усвоила одну простую истину: оказавшись за границей, даже знакомые на вид продукты следует пробовать осторожно, сначала аккуратно откусив маленький кусочек. У венгров много вкусных блюд, но национальным считается:

Куриный суп а-ля уйхази

500 г курицы, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 50 г шампиньонов, вермишель, перец черный горошком, имбирь по вкусу, зелень петрушки, соль.

Куски курицы залить холодной водой, довести до кипения, воду вылить, снова залить холодной водой, довести до кипения, снять пену и варить на слабом огне. Очищенные коренья и шампиньоны нарезать кубиками и положить в суп, когда мясо сварилось наполовину, добавить соль, перец, петрушку, имбирь. Когда курица будет готова, бульон процедить, заправить сваренной в подсоленной воде вермишелью.

Суп а-ля палоц

1 кг баранины, 1 ст. ложка сметаны, 50 г смальца, 4 головки репчатого лука, 150 г фасоли, 3 картофелины, 1 ч. ложка муки,

2 ч. ложки паприки, 1 лавровый лист, 1 ч. ложка тмина, соль.

Поджарить мелко нарезанный лук до золотистого цвета, посыпать паприкой, положить нарезанное кусочками мясо, тмин, лавровый лист, влить 1 стакан воды. Варить на слабом огне.

Нарезанные фасоль и картофель сварить отдельно в подсоленной воде.

Когда мясо будет готово, добавить фасоль и картофель, подливая воду, в которой их отваривали, пока не будет достигнута нужная густота гуляша.

Перед подачей сметану смешать с мукой и влить в суп.

Токань с перцем

500 г мякоти говядины, 2 ст. ложки смальца, 2 ст. ложки томат-пюре, 3 головки репчатого лука, 50 г белого вина, перец красный, соль.

Лук обжарить в жире, добавить томат-пюре, потушить, добавить нарезанное мясо, вино, посолить, поперчить и тушить до готовности.

Фаршированная телятина по-венгерски

1 кг мякоти телятины, 150 г копченой свинины, 2 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки томата-пюре, 3 ч. ложки паприки, 3 головки репчатого лука, 1 долька чеснока.

Мясо разрезать на тонкие куски и отбить. На каждый кусок положить рубленую копченую свинину и свернуть рулетиками. Закрепить нитками. Мелко нарезанный лук поджарить до золотистого цвета, добавить к нему паприку, измельченный чеснок и томат-пюре. Положить в соус мясо и тушить на слабом огне.

Перкельт из телячьей печени

300 г печени, 3 головки репчатого лука, 2 томата, 2 дольки чеснока, 2 ст. ложки смальца, соль, красный перец.

Лук мелко нарезать и обжарить в жире, добавить красный перец и чеснок. Печень нарезать большими кусками, слегка поджарить, добавить жир с луком и жарить 10 мин без крышки в духовке, добавить нарезанные томаты и жарить до полной готовности. Кусочки печени вынуть, залить процеженным соусом и довести до кипения. Подавать с рисом.

Гуляш в горшочке

800 г мякоти говядины, 1 кг картофеля, 50 г масла, 2 головки репчатого лука, 4 стручка сладкого перца, 4 томата, 100 мл сухого красного вина, 2 ст. ложки муки, 0,5 ч. ложки красного молотого перца, 0,5 ч. ложки майорана, 0,5 ч. ложки молотого черного перца, соль по вкусу.

Лук мелко нарезать и обжарить в масле до прозрачно-золотистого цвета. Посыпать красным перцем, перемешать и добавить нарезанное кусочками мясо и специи. Влить немного воды, тушить, постоянно помешивая. После того, как жидкость почти выкипит, добавить вино. Когда мясо станет мягким, добавить нарезанный кубиками картофель, нарезанный полосками сладкий перец, а через 10 мин томаты. Все залить водой и тушить до полной готовности мяса и овощей.

Венгры подают это блюдо в горшочках.

Гуляш из курицы по-сегедски

1 тушка курицы, 3 томата, 2 головки репчатого лука, 1 морковь, 4 ст. ложки растительного масла, 3 клубня картофеля, 2 ч. ложки паприки, 1 ч. ложка тмина, соль.

Лук поджарить до золотистого цвета, посыпать паприкой. К луку положить куски курицы, добавить тмин, подлить немного воды и тушить на слабом огне. Когда мясо наполовину готово, прибавить нарезанные картофель, морковь, очищенные от кожи и нарезанные томаты. Тушить до готовности. Если требуется, подливать воду.

Цыпленок по-трансильвански

1 курица, 2 ст. ложки смальца, 50 г белого хлеба, 0,25 стакана молока, 1 яйцо, 1 головка репчатого лука, 50 г печени, 2 ст. ложки сливочного масла, 50 г шампиньонов, 50 г бекона, майоран, зелень петрушки, перец молотый черный, соль.

Из бекона вытопить жир, на нем поджарить лук, шампиньоны, печень, приправив все специями. Добавить нарезанное сваренное вкрутую яйцо и замоченный хлеб. Нафаршировать курицу, зашить и жарить в духовке.

Перкельт из карпа

1 тушка карпа, 2 головки репчатого лука, 2 томата, 1 стручок сладкого перца, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка паприки, красный перец, соль.

Рыбу очистить от чешуи, разделать на филе. Разрезать на

куски и посолить. Кости и голову отварить. Мелко нарезанный лук поджарить. Добавить паприку, соль и красный перец, положить куски рыбы, нарезанный сладкий перец, очищенные от кожуры и нарезанные кружочками томаты. Залить сваренным из головы и костей карпа бульоном и тушить в духовке.

Турошчуса

100 г муки, 1 яйцо, 100 г творога, 50 г сметаны, 1 ст. ложка масла, 50 г бекона, соль.

Смешать муку, соль с яйцом, добавить воды, замесить некрутое тесто. Дать ему постоять, раскатать в лист толщиной около 2 мм, отделять кусочки размером 2 – 3 см и разложить их на доске, посыпанной мукой. Сварить тесто в подсоленном кипятке. Откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, положить в форму с горячим жиром и греть несколько минут.

При подаче тесто посыпать протертым творогом, полить сметаной и украсить шкварками из бекона.

Лечо

1,5 кг зеленого сладкого перца, 100 г копченого сала, 1 кг томатов, 3 головки репчатого лука, 5 ст. ложек растительного масла, 1 ч. ложка паприки, 1 ч. ложка соли.

Томаты очистить от кожи и разрезать на 4 части, перец очистить от семян и нарезать вдоль полосками.

Сало нарезать кубиками и немного обжарить, добавить лук. Как только лук приобретет золотистый оттенок, посыпать его красной паприкой, положить перец, томаты. Закрыть крышкой и тушить на слабом огне.

Капуста тушеная по-венгерски

100 г копченой корейки, 200 г квашеной капусты, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки жира, перец красный, соль.

Капусту тушить в капустном рассоле, добавив кусочки корейки. Лук с мукой поджарить до золотистого цвета. Когда капуста будет готова, положить в нее лук с мукой, посолить, поперчить и тушить 2 мин. Подавать, полив сметаной.

Греция

В Греции любят рыбу и как нигде умеют ее готовить. Причем в крохотных ресторанчиках меню, как правило, нет, а хозяин не знает ни одного иностранного языка, но суп из рыбы тут всегда будет потрясающим. Я могу посоветовать лишь одно: не ходите в Греции в псевдоевропейские рестораны, рассчитанные на туристов. Лучше поужинайте в маленьком семейном ресторане. Вы получите ни с чем не сравнимое удовольствие.

Салат греческий

*3 стручка красного болгарского перца (зеленый к*атегорически не подходит, можно употребить оранжевый *или желтый), 5 томатов, 125 г брынзы, по 1 ст. ложке маслин и оливок, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки сока лимона, 1 пучок кинзы, сахар, соль.*

Из перца удалить плодоножки, семечки. Нарезать его на мелкие кусочки. Добавить нарезанные спелые томаты, посолить, перемешать. Добавить брынзу, это половина коробки. Брынзу можно заменить таким же количеством тертого сыра. Положить в салат маслины и оливки без косточек (последние часто бывают фаршированы анчоусами, орехами и так далее, для салата они решительно не подходят. Исключение составляют лишь фаршированные кусочками лимона). Еще раз перемешать и заправить салат соусом из лимонного сока, сахара и растительного масла. В самом конце положить мелко нарезанную кинзу.

Мусака

1,5 кг баклажанов, 2 ст. ложки соли, 2 головки репчатого лука, 4 ст. ложки растительного масла, 600 г бараньего фарша, по 1 ч. ложке соли и сахара, 2 щепотки черного перца, 1 щепотка тертого мускатного ореха, 1 ч. ложка базилика, 50 г вермута, 6 ст. ложек панировочных сухарей, 500 г томатов, 100 г тертого сыра, 50 г сливочного масла, 5 ст. ложек муки сорта, 350 г молока, 3 яйца, соль, 1 щепотка белого перца.

Баклажаны очистить, нарезать толстыми кружочками, посолить, дать постоять 1 ч. Лук нарезать. Кружочки баклажанов сполоснуть водой, подсушить и пожарить на растительном масле до мягкости. Пожарить в масле мясной фарш с луком. Добавить

вермут, немного воды и специи. Тушить 10 мин, добавить панировочные сухари. Томаты нарезать кружками. В огнеупорную посуду положить слой баклажанов, посыпать сыром, сверху поместить мясной фарш, далее чередовать баклажаны и мясо. Верхний слой мяса накрыть томатами. Растопить сливочное масло, добавить муку, молоко, соль, перец, проварить, добавить яйцо, протереть сквозь сито. Полить соусом мусаку и запекать в духовке 1 ч.

Запеканка с баклажанами

*1 кг баклажанов, 400 г говядины, 150 г тертого сы*ра, 150 г растительного масла, 1 яйцо, 0,25 ч. ложки *корицы, соль, черный перец.*

Баклажаны нарезать ломтиками по длине, посолить, залить кипятком и выдержать 3 мин. Воду слить, баклажаны обсушить и поджарить в масле.

Мясо мелко порубить и соединить с сыром, солью, перцем и корицей. Все перемешать.

Форму смазать маслом. Положить в нее слоями баклажаны и фарш. Последний слой должен быть из фарша. Залить взбитым яйцом и запечь в духовке.

Гофериа пиака – тушеная рыба по-гречески

500 г рыбы, 2 ст. ложки растительного масла, 5 головок репчатого лука, 3 томата, 2 дольки чеснока, сок лимона, соль, перец.

В половине масла слегка обжарить мелко нарезанный репчатый лук и чеснок, добавить нарезанные дольками томаты, посолить и поперчить. Рыбу очистить, сбрызнуть соком лимона и натереть солью.

В отдельную посуду, смазанную маслом, положить куски рыбы, на нее овощи, подлить немного воды и тушить до готовности.

Кальмары в вине

800 г кальмаров, 1 ст. ложка соли, 350 г томатов, 1 пучок зелени петрушки, 2 дольки чеснока, 100 г оливкового масла, 125 г сухого белого вина, щепотка белого перца, 1 ст. ложка лимонного сока.

Тушки кальмаров очистить, натереть солью, сполоснуть водой и нарезать колечками. С томатов снять кожицу и мелко

нарезать. Петрушку и чеснок измельчить. Поджарить кальмаров на оливковом масле. Добавить вино, томаты, петрушку и чеснок и варить под крышкой до мягкости около 40 мин. Посолить, поперчить, добавить лимон.

Картофельные шарики по-гречески

5 клубней картофеля, 0,5 стакана измельченных грецких орехов, 1 головка репчатого лука,1 ст. ложка муки, 1 яйцо, 1 стакан растительного масла, 2 дольки чеснока, 2 ст. ложки панировочных сухарей, соль.

К натертому на терке картофелю добавить орехи, муку, соль, измельченные лук и чеснок. Сформировать шарики, обвалять их в панировочных сухарях. Жарить в растительном масле.

Овощи в горшочке

3 баклажана, 1 ст. ложка соли, 500 г картофеля, 3 цукини, 1 головка репчатого лука, 1 долька чеснока, 1 пучок укропа, 1 пучок петрушки, 100 г оливкового масла, 1 ч. ложка соли, 2 щепотки черного перца, 350 г горячего мясного бульона, 2 томата, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 3 ст. ложки тертого сыра.

Баклажаны нарезать кружками, посолить и дать постоять 1 ч. Картофель нарезать брусочками. Цукини нарезать кружками. Лук, чеснок и зелень измельчить. Баклажаны сполоснуть водой, обсушить и смешать с картофелем, цукини и зеленью. Поджарить до прозрачности на масле лук и чеснок. Овощи переложить в горшочки. Посолить, поперчить, добавить бульон и тушить под крышкой в духовке 1 ч. С томатов снять кожу и нарезать ломтиками. Панировочные сухари смешать с 1 ст. ложкой сыра и вместе с томатами за 15 мин до готовности добавить к остальным овощам в духовке. Тушить, пока не разварятся томаты. Перед подачей на стол посыпать овощи оставшимся сыром.

Тиропитта

600 г мороженого слоеного теста, 500 г сыра фета, 5 ст. ложек сливочного масла, 8 ст. ложек муки, 250 г молока, 0,5 ч. ложки соли, 2 щепотки белого перца, 7 яиц, сливочное масло.

Слоеное тесто разморозить. Брынзу размять. Масло растопить, смешать с мукой и постепенно развести молоком. Варить 5 мин на медленном огне. Добавить соль, перец. Остудить, периодически помешивая. По одному добавить в соус яйца, в конце брынзу.

Слоеное тесто раскатать на 6 круглых пластов диаметром 20 см и верхнюю сторону каждого смазать сливочным маслом. Положить на дно смазанной маслом формы один пласт теста, намазать приготовленной начинкой, накрыть вторым пластом и т. д. Выпекать в духовке 45 мин. Пирог разрезать и подать теплым с салатом.

Баклава

600 г мороженого слоеного теста, 250 г сливочного масла, 500 г измельченных грецких орехов, 4 ст. ложки панировочных сухарей, 5 ст. ложек сахара, 1 ч. ложка корицы, 0,5 ч. ложки молотой гвоздики, 200 г сахара, 5 ст. ложек меда, 1 лимон.

Разморозить тесто. Растопить масло. Форму смазать маслом. Орехи смешать с панировочными сухарями, сахаром и пряностями. Слоеное тесто раскатать на 20 тончайших пластин. Сложить в форму друг на друга пластины теста, смазанные с одной стороны маслом. Верхнюю смазать ореховой смесью, снова накрыть двумя пластинами и покрыть ореховой смесью и в такой последовательности формировать баклаву, пока не кончится ореховая начинка. Сверху должен быть слой из нескольких промасленных пластин теста. Запекать в духовке 50—60 мин, пока баклава не подрумянится. Через 40 минут выпечки снизить температуру. В 250 г воды поварить сахар, мед, лимонный сок и цедру и горячим сиропом полить готовую баклаву. Остудить.

Вертута (греческое пирожное)

500 г муки, 2 яйца, 0,3 стакана воды, 600 г грецких орехов, 300 г миндаля, 400 г липового меда, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки сахарной пудры.

Из муки, яиц и воды замесить крутое тесто. Тонко его раскатать, положить на него начинку из измельченных орехов, смешанных с медом. Свернуть рулетом, уложить его кольцом на смазанный противень, посыпать сахарной пудрой и запечь в духовке

Германия

Сейчас, когда весь мир помешался на диетах, немцы особо не мучаются по этому поводу. Они по-прежнему пьют свое пиво, едят свинину и не ощущают при этом никакого дискомфорта. Еда в Германии обильная, как правило, жирная, но очень вкусная. Порции невероятных размеров, суп вам подадут в кастрюльке, а мясо на большом подносе. Немцы любят яйца, жирный творог, копченую сельдь и, конечно же, знаменитые свиные ножки.

Вот несколько национальных немецких блюд.

Голштинский соус

60 г сливочного масла, 40 г муки,0,5 литра крепкого мясного бульона, соль, 4 горошины перца, 125 г молока или сливок, 100 г белого вина, 1 желток, соль, пряности.

Муку поджарить с маслом, развести бульоном с пряностями, разбавить половиной количества молока или сливок, хорошо прокипятить. Получится нечто похожее на крем. Снять с огня, желток смешать с оставшимся молоком или сливками, добавить в соус, туда же влить и вино, посолить. Больше не кипятить.

Мюнхенский салат

1 кочан салата, 4 томата, 2 красные луковицы, 4 маринованных огурца, 300 г говяжьей колбасы, 1 пучок зеленого лука, 6 ст. ложек оливкового масла, 3 ст. ложки винного уксуса, 2 ч. ложки сладкой горчицы, соль, перец по вкусу.

Томаты нарезать дольками. Лук нашинковать. Огурцы мелко нарезать. Колбасу нарезать ломтиками. Зеленый лук нарезать колечками. Смешать масло, уксус и горчицу. Посолить, поперчить. Добавить зеленый лук. Перемешать с заправкой колбасу, лук, огурцы, томаты и оставить настаиваться 30 мин. Салатными листьями выложить блюдо, сверху поместить колбасный салат.

Суп-пюре гороховый с гренками

500 г говядины с костями, 300 г гороха, 1 морковь, 1 стебель лука порея, по 1 корню сельдерея и петрушки, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, соль, 10 горошин черного перца, лавровый лист, 3 куска белого хлеба.

Мясо залить водой, варить, добавив в него коренья, соль, пряности и предварительно замоченный горох. Когда все сварится, мясо вынуть, бульон процедить, мясо, горох и коренья измельчить в блендере и соединить с бульоном. Муку поджарить, разбавить бульоном и ввести в суп.

Суп должен быть густым.

Хлеб нарезать кубиками и поджарить на сливочном масле, подать отдельно.

Свинина с кислой капустой по-немецки

4 свиные ножки, 300 г зеленого горошка (или свежезамороженный, консервированный не подойдет), 1 кг кислой капусты (без клюквы, яблок и хрена), 2 головки репчатого лука, 2 ягоды можжевельника (можно заменить сухой смесью), 2 лавровых листа, 1 ч. ложка майорана, соль.

Горох перебрать, промыть в холодной воде, добавить специи, соль и отварить до мягкости. Свиные ножки залить водой, положить лук, лавровый лист и готовить 1 ч. Вынуть ножки, положить кислую капусту, ножки поместить сверху и варить еще 30 мин. Горох протереть сквозь сито, выложить на блюдо вместе с кислой капустой и свиными ножками.

К этому блюду хорошо подать отварной картофель и обязательно горчицу.

Силезское райское кушанье

400 г ассорти из сухофруктов, 400 нежирной сырой корейки, 0,5 лимона, корица, 1 ст. ложка крахмала.

Сухофрукты замочить на 12 ч, так, чтобы вода полностью их покрыла. Корейку залить 0,5 л воды, довести до кипения и варить под крышкой на малом огне 30 мин.

Из лимона отжать сок. Сухофрукты вместе с водой довести до кипения с лимонной коркой и корицей, добавить корейку и варить под крышкой 30 мин. Корейку достать, срезать кожу, мясо нарезать ломтиками. Крахмал развести 3 ст. ложки воды. Бульон заправить крахмалом, вынув лимонную корку, и вместе с сухофруктами прокипятить, добавить лимонный сок. Фрукты разложить по тарелкам, на них положить ломтики мяса.

Корейка по-гамбургски

400 г сырой корейки, 0,5 ч. ложки соли, 1 кг зеленой стручковой фасоли, 500 г груш, 1 веточка чабера, соль, черный перец.

Мясо залить 250 г подсоленной воды, довести до кипения и варить на умеренном огне 30 мин. Фасоль очистить и нарезать. Груши, неочищенные, с плодоножками, положить к мясу. Варить 10 мин. Добавить фасоль и чабер и все вместе варить еще 30 мин. Мясо достать и нарезать ломтиками. Чабер удалить. Все посолить и поперчить. Ломтики мяса уложить в посуду поверх фасоли с грушами.

Подавать с отварным картофелем, посыпанным зеленью петрушки.

Рейнская жареная говядина

800 г говяжьей вырезки, 50 г шпика, 200 г виноградного уксуса, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 небольшой кусок корня сельдерея, 1 долька чеснока, 1 лавровый лист, по 3 горошины душистого и белого перца, 1 веточка тимьяна, 0,5 л красного вина, 4 ст. ложки свиного жира, 1 ст. ложка томат-пюре, 1 пряник для соуса, 1 кусок черного хлеба, 75 г капусты, 1 ст. ложка муки, 50 г изюма.

Мясо нашпиговать полосками шпика. Уксус со 125 г воды довести до кипения, остудить. Коренья и чеснок очистить, мелко нарезать, соединить со специями, вином и уксусной водой и залить мясо. Мариновать в холодильнике 1 сутки. Мясо подрумянить на свином жире. Маринад процедить. Специи и коренья из маринада вместе с томатной пастой соединить с мясом и постепенно поливать его процеженным маринадом. Жарить говядину в духовке 2 ч. Через 1 ч подмешать в соус измельченные пряник, черный хлеб и капусту. Соус процедить, заправить мукой, добавить изюм.

Курица в горчичном соусе по-берлински

1 куриная тушка, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка растительного масла, соль.

Для соуса: 1 ч. ложка (с горкой) сливочного масла, по 1 ч. ложке муки и горчицы, 1 стакан куриного бульона, 0,5 стакана сметаны или простокваши, 1 щепотка сахарного песка, соль, 2 желтка, 1 ч. ложка уксуса.

Курицу выпотрошить, отложить потроха и шею, посолить, разделать на порции, натереть сливочным маслом и пожарить. Пока готовится тушка, из потрохов и шеи сварить бульон. Распустить на сковородке сливочное масло, добавить в него муку, развести смесь бульоном, положить в соус горчицу, уксус, сметану и прокипятить. В небольшом количестве соуса развести желтки и добавить в основную массу. Поставить соус на самый

малый огонь и помешивать, пока не загустеет. На последнем этапе положить в него жареную курицу и прокипятить на очень слабом огне.

Берлинское печенье

250 г маргарина, 1 желток, 1 ст. ложка сахарного песка, 0,25 ч. ложки соды, погашенной уксусом, 1 творожный сырок (неглазированный) или 100 г творожной массы без изюма, 1,5 стакана муки.

Для начинки: 1 лимон, 1 яичный белок, 4 ст. ложки сахарного песка.

В размягченный маргарин добавить желток, сахар, соду, творожный сырок. Все размешать до получения однородной массы. Добавить муку и еще раз тщательно размешать.

Тесто раскатать на доске, посыпанной мукой, начинку положить сверху, свернуть рулетом и нарезать на большие куски, примерно 1,5 – 2 см толщиной. Печь в горячей духовке.

Начинка: лимон натереть на терке и соединить с белком, взбитым с сахаром.

Голландия

Когда мы произносим название этой страны, то сразу вспоминаем сыр. Один из самых популярных сортов сыра в России называется «голландским», но в Голландии много вкусных блюд, которые готовят из мяса, рыбы и овощей.

Котлеты в Голландии большие, к ним всегда подают жирный соус. И при готовке остальных блюд используют масло и сливки.

Перец, гвоздика, корица, мускатный орех, пища, сильно сдобренная специями, – вот, пожалуй, самая подходящая характеристика голландской кухни. Похоже, жителей этой страны совершенно не волнует уровень холестерина в крови и прочие заморочки. Новомодные диеты в Голландии не популярны. Здесь очень любят бутерброды и непременно кладут на хлеб кило сливочного масла. В супы тут непременно вольют яйца и добавят тертый сыр. Одна из самых любимых рыб – скумбрия. Хотя, может, голландцы и правы. Сейчас врачи считают: жирная рыба хороша для сердечно-сосудистой системы. Может, поэтому, несмотря на любовь к еде, голландцы живут долго и счастливо. На сытый желудок трудно скандалить. Вот он, рецепт семейного благополучия!

Голландский зеленый суп

200 г стручковой фасоли, 1 головка репчатого лука, 2 стебля лука порея, 1 кочан цветной капусты, 100 г сыра, 1 ст. ложка сливочного масла, 4 стакана бульона, зелень петрушки, соль.

Сваренную стручковую фасоль размять до получения однородной массы. Положить фасолевое пюре в бульон и варить. Мелко нарезать лук, капусту и тушить в масле и небольшом количестве воды 10 мин. Положить в суп и варить до мягкости. Добавить мелко нарезанную зелень и тертый сыр.

Суп из сельдерея

250 г корня сельдерея, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки сливочного мала, 3 ст. ложки муки, 1 л воды, 1 желток,0,5 стакана сметаны, 100 г тертого сыра, лимонный сок, соль.

Корень сельдерея натереть на крупной терке и сварить в воде. Мелко нарезать лук и обжарить на сливочном масле, добавить муку, потушить. Добавить к сельдерею, варить 10 минут, снять с огня. Смешать желток и сметану с небольшим количеством воды

и влить в суп. Посыпать сыром. Заправить солью и лимонным соком.

Суп из шампиньонов

250 г шампиньонов, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка муки, 0,5 л бульона, 0,5 стакана сливок, 1 яйцо, зелень петрушки, соль, перец.

Яйцо сварить вкрутую, очистить и крупно нарезать. Шампиньоны и лук пропустить через мясорубку и тушить в масле 10 мин на медленном огне. Добавить муку, влить бульон, посолить, поперчить, варить 15 мин. Снять с огня, добавить сливки, посыпать зеленью и яйцом.

Хот-пот

300 г мякоти говядины, 300 г картофеля, 3 моркови, 3 головки репчатого лука, 2 ст. ложки сливочного масла, зелень петрушки, перец горошком, лавровый лист, соль.

Мясо залить водой так, чтобы оно было покрыто, положить перец, лавровый лист, посолить и варить до готовности. Мясо вынуть, в бульон положить мелко нарезанную морковь и тушить до полуготовности, положить нарезанный кубиками картофель и нарезанный лук, тушить до мягкости. Овощи вместе с соусом протереть в пюре. Мясо нарезать кусочками и подать с гарниром из пюре, полив растопленным маслом и посыпав зеленью петрушки.

Говядина с маринованными грибами

1 кг телятины, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка готового хрена, 100 г маринованных грибов, перец горошком, лавровый лист, соль.

Взять 1,5 кг филея, посолить. Нарезать ломтиками морковь, луковицу, сельдерей, положить в смазанную маслом посуду. На овощи поместить натертый солью кусок мяса. Добавить перец, лавровый лист. Сверху облить маслом и запечь в духовке.

Готовое мясо разрезать на куски, залить соусом, приготовленным из хрена, грибов, и соком, образовавшимся при готовке мяса. Закрыть крышкой и прокипятить 5 мин.

Жареная камбала

4 камбалы, соль, мука или молоко, растительное масло, петрушка, лимон.

Камбалу почистить и промыть холодной водой. Сделать надрезы и посыпать большим количеством соли. Положить в дуршлаг, чтобы соль впиталась. Смыть лишнюю соль, обвалять рыбу в муке или смочить в молоке. Налить в сковороду столько масла, чтобы дно было покрыто. Разогреть его до появления синеватого дымка. Обжарить рыбу на сильном огне до светло-коричневого цвета. Выложить камбалу на сито, дать стечь лишнему жиру. Выложить на блюдо, посыпать петрушкой и украсить ломтиками лимона.

Скумбрия по-фламандски

700 г скумбрии, 6 головок репчатого лука, 2 ст. ложки мелко нарубленного эстрагона, масло, перец, соль, щепотка мускатного ореха, 1 лимон.

Скумбрию почистить. Смешать мелко нарезанный лук, эстрагон и специи и начинить скумбрию. Сбрызнуть лимонным соком. Завернуть каждую рыбу в фольгу и запечь в духовке при умеренной температуре. Готовую рыбу еще раз сбрызнуть лимонным соком.

Угорь пикантный

300 г угря, 1 головка репчатого лука, 3 клубня картофеля, 1 пучок зелени, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка уксуса, лимон, перец черный горошком, соль.

Рыбу куском сварить в воде с добавлением рубленого лука, соли, перца, уксуса, зелени. Достать, нарезать на кусочки. Подавать с отварным картофелем, украсив зеленью и ломтиками лимона.

Амстердамский воздушный пирог из риса

200 г риса, 0,5 л воды, 2 копченые сельди, 4 томата, 100 г сливок, 3 ст. ложки тертого сыра, 25 г масла, соль.

Сварить в подсоленной воде рассыпчатый рис. Сельдь разделать на филе. Томаты нарезать кружочками.

Форму смазать маслом и положить в нее послойно рис, филе сельди и томаты. Последний слой должен быть из риса. Сверху полить сливками, положить кусочки масла, посыпать тертым сыром и запекать в духовке 15 мин.

Испания

Испанцы любят готовить еду в больших кастрюлях или горшках. Гурманы говорят, что для испанской кухни характерно смешивать все составляющие.

Испанское национальное блюдо – это разные сорта мяса, рыба, рис, сливки, картофель, короче: все в одном горшке.

В испанском первом блюде должны присутствовать разные рыбы и морские гады, а кроме того, туда положат говяжьи котлеты и копченые колбаски. Именно так готовят олья подрига.

Томатный суп с чесночным хлебом

4 ст. ложки оливкового масла,1 головка репчатого лука, 3 дольки чеснока, 1 стручок зеленого перца, 0,5 ст. ложки порошка чили, 4 томата, 1 французский багет, 1 л овощного бульона.

Чесночный хлеб: 4 куска французского багета, 4 ст. ложки оливкового масла, 2 дольки чеснока, 1 ст. ложка тертого сыра, порошок чили.

Багет нарезать мелкими кубиками. Обжарить в масле до мягкости измельченные лук, чеснок и зеленый перец. Добавить порошок чили и нарезанные томаты, тушить, пока смесь не загустеет. Добавить кубики хлеба, бульон, варить, пока суп не загустеет.

Чесночный хлеб: слегка поджарить хлеб, сбрызнуть оливковым маслом, натереть чесноком, посыпать сыром и поджарить в разогретой духовке, пока сыр не расплавится. Посыпать порошком чили.

Подавать с супом.

Андалузское гаспаччо

50 г белого хлеба без корки, 800 г томатов, 2 огурца, 0,5 стакана майонеза,2 стакана минеральной воды с газом, 2 ст. ложки лимонного сока, 1 пучок зелени петрушки, 0,25 ч. ложки сахара, перец, соль, красный молотый перец, кусочки льда.

Томаты ошпарить кипятком и снять с них кожицу. Два томата и огурцы без кожи и семян нарезать кубиками.

Томаты, заранее замоченный хлеб, майонез, лимонный сок измельчить в блендере. Добавить воды, посолить, поперчить, добавить сахар. Все смешать. Подавать с нарезанными овощами и кусочками льда, посыпав зеленью петрушки.

Гаспаччо

250 г помидоров, 1 огурец, 1 стручок сладкого перца, 1 долька чеснока, 1 небольшая зеленая редька, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени петрушки, 2 ст. ложки укропа, 2 ст. ложки растительного масла, 2 стакана минеральной воды, 1 лимон, соль, перец чили.

Помидоры и огурец очистить от кожицы. Редьку, сладкий перец и лук мелко нарезать. Все овощи положить в блендер, добавить масло, сок лимона, чеснок, зелень, соль, чили, воду и измельчить.

Суп из мидий

1 кг очищенных мидий, 2 головки репчатого лука, 3 ст. ложки растительного масла, 4 томата, 3 дольки чеснока, 1 пучок зелени, 1,5 л воды, соль, перец чили.

Мидии промыть, залить водой и довести до кипения. Добавить обжаренный с томатами и чесноком лук. Посолить, поперчить. Варить до готовности. Перед концом варки добавить зелень.

Мясо, запеченное по-испански

1 кг мякоти говядины, 3 головки репчатого лука, 2 ст. ложки растительного масла,100 г сыра «рокфор», 300 г майонеза, 250 г отварного риса,1 стакан томатного соуса, зелень укропа, перец черный молотый, соль.

Мясо нарезать кубиками. В форму, смазанную маслом, выложить слой мяса, сверху поместить нарезанный кольцами лук, посолить, поперчить, залить майонезом, посыпать тертым сыром и запекать в духовке. Когда блюдо зарумянится, уменьшить нагрев и тушить при слабом нагреве 15 минут. Подавать с отварным рисом под томатным соусом, посыпав зеленью.

Олья подрига

350 г говядины с костью, по 200 г свинины, телятины или баранины, 150 г шпика, 3 копченые колбаски, 250 г свежего зеленого горошка (или мороженого), 0,5 кочана савойской капусты, 250 г моркови, 4 картофелины, 1 корень сельдерея, 3 головки репчатого лука, 2 дольки чеснока, 4 томата, лавровый лист, черный перец горошком, соль, по 4 ст. ложки нарубленной зелени петрушки и тертого сыра.

Мясо и шпик залить 2 л холодной воды и варить. Через 30 мин добавить горошек и специи. Когда мясо будет почти готово, положить мелко нарезанные морковь, картофель, лук, чеснок и капусту. Через 10 мин добавить нарезанные томаты. Готовое мясо отделить от костей. Колбасу нарезать ломтиками, добавить к овощам и вскипятить суп еще раз. Готовое блюдо посыпать зеленью петрушки и тертым сыром.

Любимым праздничным блюдом испанцев является паэлья – приправленный шафраном рис с рыбой и мясом. Так как блюдо это имеет различные варианты, трудно выбрать какой-то один рецепт. Но мне самой вкусной кажется паэлья с морепродуктами. Хотя некоторые люди утверждают, что паэлья родом из Индии, я считаю ее исконно испанским блюдом.

Паэлья

2 стакана риса, 4 стакана бульона, 0,5 тушки курицы, по 200 г телятины и свинины, 80 г сала, 250 г рыбы, 2 головки репчатого лука, 3 стручка сладкого перца, 2 томата, 2 ст. ложки отварного зеленого горошка, растительное масло, щепотка шафрана, соль, перец, мелко нарезанная зелень 1 пучка эстрагона, 300 г телячьих костей, сок лимона.

Влить в кастрюлю 1 л подсоленной воды, положить телячьи кости, голову, хребтовую часть и кожу от рыбы, добавить зелень и поставить варить на слабом огне. В большую плоскую сковороду, которую испанские хозяйки тоже называют «паэлья», положить половину мелко нарубленного шпика и растопить его вместе с 2 ст. ложками растительного масла. Курицу разделать на мелкие части, натереть солью, обжарить. Влить 0,5 стакана воды и тушить до готовности, после чего поставить в теплое место. Таким же образом обжарить небольшие кусочки мяса, добавить воду, соль, перец, потушить и отставить в тепло. Оставшийся шпик растопить на сковородке, соединить с луком, нарезанным кольцами, и стручковым перцем. Рис промыть, обсушить, смешать с луком и перцем, потушить на самом малом огне 5 мин. Добавить половину бульона, приправить солью и перцем. Когда крупа разбухнет, влить оставшуюся часть бульона, положить нарезанные томаты. Обжарить рыбу и смешать с рисом, добавить мясо, зелень, зеленый горошек и поставить на 5 мин в горячую духовку.

Курица по-испански

1 тушка курицы, 3 ст. ложки оливкового масла, 1 ст. ложка

зелени петрушки, 2 ст. ложки паприки, 0,5 апельсина, соль.

Смешать масло, петрушку и паприку. Нанести смесь на курицу. Нарезать апельсин и положить внутрь птицы. Уложить курицу в форму грудкой вниз, смазать оставшимся маринадом и запекать 20 мин. Перевернуть и запекать 1 ч, периодически поливая ее выделившимся соком.

Цыпленок в хересе

*1 кг филе курицы, 2 ст. ложки муки, 6 ст. ложек оливкового масла, 125 мл хереса, 200 мл куриного бул*ьона, 2 дольки чеснока, 0,5 пучка тимьяна, 15 оливок*, фаршированных красным перцем, 10 маслин без косточек, соль, перец.*

Филе нарезать кусками, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить в масле. Слить масло, развести хересом и куриным бульоном. Чеснок измельчить. Тимьян нарезать, обсушить, порубить и добавить к бульону. Тушить обжаренное мясо в бульоне 10 мин. Нарезать ломтиками фаршированные оливки и маслины и добавить их к мясу. Блюдо украсить листочками тимьяна.

Рыбный пудинг

500 г рыбы, 2 ст. ложки растительного масла, 5 томатов, 3 яйца, 1 стакан панировочных сухарей, соль, перец.

Рыбу почистить, потушить, удалить кости. Томаты ошпарить кипятком, снять кожицу и потушить в масле. Рыбу смешать с тушеными томатами, яйцами, панировочными сухарями, солью и перцем.

Форму смазать маслом, посыпать сухарями и выложить в нее рыбную массу. Варить на водяной бане 1 ч.

Подавать пудинг в горячем виде.

Италия

Об итальянской кухне написано столько, что мне не стоит соперничать с другими авторами. Поскольку я весьма опрометчиво похвасталась в начале кулинарного раздела книги, что поделюсь с вами эксклюзивными, мало кому известными рецептами, я не стану писать о пицце. Да и что в ней, в конце концов, интересного? Просто лепешка с разнообразными наполнителями, ей-богу, легче только картошку отварить. Итак, другие блюда, популярные в Риме, Милане, Неаполе и других городах.

Салат из тунца

1 банка тунца в масле, 250 г риса, 200 г мяса вареной индейки, 100 г сыра твердых сортов, 1 апельсин, 4 ст. ложки зеленого горошка, 1 ч. ложка томатного соуса, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Рис отварить, залить чашкой холодной воды, откинуть на дуршлаг, охладить. Нарезать грудку индейки, тунец, сыр и очищенный апельсин. Зеленый горошек отварить в подсоленной воде. Все продукты смешать, заправить растительным маслом, солью, перцем и томатным соусом.

Салат «Тоска»

100 г отварного мяса курицы, 1 стебель сельдерея, 50 г отварных грибов, 1 ч. ложка каперсов, 1 ст. ложка тертого сыра, 2 ст. ложки майонеза, 2 томата, соль.

Мясо курицы нарезать соломкой. Нарезать сельдерей и грибы, добавить каперсы и сыр. Посолить, заправить майонезом, перемешать. Салат украсить кусочками томатов.

Суп из кабачков

200 г риса, 1 кабачок, 0,5 л молока, 1 стебель лука порея, 2 ст. ложки оливкового масла, 1,5 л бульона, 0,3 стакана сливок, по 1 пучку зеленого лука и петрушки, соль, перец.

Кабачки нарезать и потушить в молоке. Процедить. Лук-порей нарезать кольцами и обжарить на масле. Добавить бульон, рис, кабачки и тушить 20 мин. Добавить сливки, посыпать мелко нарезанной зеленью.

Лазанья

9 листов лазаньи, 500 г мяса (любого), 2 головки репчатого лука, 1 долька чеснока, 250 г грибов, 4 ст. ложки растительного масла, 400 г тертого сыра, 1 кг томатов, 1 ст. ложка базилика, перец, соль.

Листы лазаньи отварить в подсоленной воде до полуготовности. Выложить на салфетку и слегка обсушить. Томаты обдать кипятком и снять кожицу, мелко нарезать и прокипятить, протереть сквозь сито. Лук обжарить с чесноком, добавить к нему мелко нарубленное мясо, грибы, базилик, посолить, поперчить. Тушить 20 мин. Добавить томат-пюре и тушить 10 мин. Форму смазать маслом и выложить слоями листы лазаньи, мясной соус, сверху посыпать сыром, снова листы лазаньи и т. д. Последний слой должен быть из листов лазаньи.

Канеллони

8 трубочек канеллони (или 8 отваренных листов лазаньи), 400 г мясного фарша, 2 головки репчатого лука, 750 мл молока, 3 ст. ложки муки, 50 г сливочного масла, 100 г тертого сыра, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка базилика, соль, перец.

Лук слегка поджарить в растительном масле, добавить мясной фарш, базилик, соль, перец и тушить до полуготовности.

Растопить сливочное масло, ввести муку и слегка ее обжарить. Постепенно влить молоко, посолить и варить на малом огне до загустения.

Заполнить фаршем трубочки и уложить в смазанную маслом форму. Залить соусом, посыпать сыром. Закрыть форму фольгой. Запекать в духовке 40 мин.

Ризотто по-пьемонтски

1 стакан риса, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка тертого сыра, 200 г бульона, шафран, перец, соль.

Лук слегка обжарить в сливочном масле, добавить рис и жарить, пока крупа не пропитается маслом. Влить часть бульона, добавить шафран, перец, соль и тушить, не накрывая крышкой. Рис должен быть немного разваренным. Перед подачей положить тертый сыр и сливочное масло.

Макароны по-милански

100 г макарон, 50 г грибов, 50 г тертого сыра, 2 ст. ложки сливочного масла, 100 томатного соуса, соль.

Грибы тушить на масле с добавлением томатного соуса. Макароны отварить в подсоленной воде с добавлением масла. Откинуть на дуршлаг, смешать с растопленным сливочным маслом и тертым сыром, уложить на блюдо, в середине сделать углубление и положить в него грибы. Отдельно подать томатный соус.

Спагетти с соусом карбонара

400 г спагетти, 100 г шпика, 100 г ветчины, 50 г сливочного масла, 100 г тертого сыра, 2 яйца, 50 г сливок, 150 г грибов, соль, перец.

Спагетти отварить в подсоленной воде. Мелко нарубленный шпик и ветчину обжарить в масле, добавить шампиньоны и потушить до мягкости. Яйца смешать со сливками, поперчить, посолить и незадолго до того, как спагетти будет готово, вылить в грибы. Соус не кипятить! Спагетти смешать с маслом и тертым сыром и залить соусом.

Спагетти с морепродуктами

300 г спагетти, 500 г морского коктейля, 0,5 л молока, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки растительного масла, 50 г тертого сыра, 1 ст. ложка муки, 1 пучок базилика, 3 ст. ложки сухого белого вина, соль, перец.

Спагетти сварить в подсоленной воде. Морской коктейль залить 2 стаканами кипятка и прокипятить. Процедить воду.

В подогретое растительное масло положить морепродукты, измельченный базилик, влить вино, воду, в которой они варились, посолить, поперчить и прокипятить.

Растопить сливочное масло, добавить в него муку, слегка ее припустить, влить постепенно молоко, посолить, прокипятить.

Перед подачей смешать оба соуса и полить спагетти. Сверху посыпать тертым сыром.

Говоря об итальянской кухне, мы сначала вспоминаем о пицце, а потом о макаронах, и это правильно, потому что жители Апеннинского полуострова считают спагетти своей национальной едой, нам даже трудно представить, сколько видов макарон бывает на свете.

Одна моя подруга в начале 80-х годов вышла замуж за миланца и уехала в Италию. Ее супругу дали неделю отпуска, и все семь дней новоиспеченная семья провела в постели, потом

муж отправился на службу, а Ленка поняла, что пора заняться домашним хозяйством. Она полагала, что особых проблем у нее не возникнет. Во-первых, нет языкового барьера. Ленка работала переводчицей с итальянского и считала, что в Милане будет чувствовать себя как дома, хотя она никогда до выхода замуж за Джованни не была в Италии.

Отправив супруга на службу, она взяла сумку и отправилась на поиски магазина. Поскольку это был ее первый самостоятельный выход в город, она решила проявить бдительность, взяла листок бумаги, написала на нем свой адрес, сунула в сумочку и решила, что готова ко всем передрягам.

Дом Джованни находился в пригороде, Ленка села в автобус и доехала до центра города. Она тщательно считала остановки, чтобы потом без проблем вернуться назад. Водитель объявлял их, но он с такой жуткой скоростью выкрикивал названия в микрофон, что Ленка не успевала их понять. К тому же она учила литературный итальянский, а шофер, похоже, о нем не имел никакого понятия, парень изъяснялся с жутким акцентом (может, он и вовсе был турок). Поэтому Лена решила сойти на десятой по счету остановке, рассудив, что, когда поедет назад, тоже выйдет на десятой и окажется дома.

В супермаркете Ленка, дитя дефицита, чуть не лишилась чувств, но, собрав в кулак все самообладание и волю, спросила у служащего:

– Где тут у вас макароны?

Менеджер ткнул рукой влево, Ленка пошла в указанном направлении и очутилась в зале, забитом всевозможными упаковками. У нас в те годы были в продаже толстые серые трубочки с дыркой, короткая лапша и непонятные обломки, нечто среднее между лапшой и макаронами. А тут! У Лены просто закружилась голова: спагетти всех сортов – длинные, короткие, прямые, скрученные, винтообразные, звездочки, буквы, бантики, ракушки… Поражала и цветовая гамма. Бедной Ленке и в голову не могло прийти, что макароны могут быть желтыми, зелеными, красными и даже черными.

Совершенно обалдев, она схватила с полки упаковку спагетти знакомого вида, правда, «трубочки» выглядели чуть полнее своих московских братьев и были коричневого цвета, но Лена понеслась к кассе. У нее от бесконечных рядов продуктов рябило в глазах.

Кассирша, пробивая покупки, что-то прочирикала, но Ленка от впечатлений растеряла все свое знание итальянского. Поняв, что перед ней иностранка, кассирша отчего-то выхватила из проволочной корзинки, висящей у кассы, шоколадку и стала вертеть ею перед носом моей подруги.

– Мне не нужно сладкое, – отбивалась Ленка.

Тогда кассирша стала тыкать пальцем в макароны. Чтобы наконец уйти, Лена бросила деньги в тарелочку, вышла на улицу, села в автобус и поехала домой, считая остановки.

На десятой Лена вышла и увидела, что находится в совершенно незнакомом районе. Решив, что по невнимательности просчиталась, она вернулась назад, к огромному супермаркету, и предприняла новую попытку попасть домой. Но теперь десятая остановка оказалась совсем не там, куда Ленка приехала в первый раз.

Сцепив зубы, Лена полезла в сумку за запиской с адресом и обнаружила, что потеряла «шпаргалку». Решив не сдаваться, она полдня каталась на автобусе, прижимая к себе макароны, и – о радость! – оказалась-таки в нужном месте.

Вечером, когда Джованни пришел с работы, Ленка, положив ему на тарелку макароны, рассказала о своем приключении. Муж начал хохотать. Оказывается, в Милане все остановки водитель делает в положенных местах, но по требованию пассажиров. Если на остановке пусто, а в автобусе никто из пассажиров не изъявляет желания выйти, шофер преспокойно едет дальше. Поэтому десятая по счету остановка каждый раз оказывалась у Ленки в другом месте.

Отсмеявшись, Джованни принялся за спагетти.

– Вкусно? – заботливо спросила Ленулька.

– Ну, – протянул муж, – ничего, только я не люблю с шоколадом.

– С чем? – подскочила Лена.

– Ты купила макароны с шоколадно-ореховой начинкой, – сообщил муж, – а мне больше по вкусу с томатами.

Моя подруга перевела глаза на тарелку. Из спагетти, проколотых вилкой, выступали темно-коричневые капли. Тут только до Ленки дошло, о чем ее хотела предупредить кассирша.

– Ну просто офигеть! – закричала она. – Макароны с какао!

– Многим нравится, – не выразил никакого удивления Джованни, – но с сальсой вкуснее.

– Что такое сальса?

– Это соус из помидоров.

Прошло много лет, Ленка теперь настоящая итальянка, основательно подзабывшая русский язык. В свой последний приезд в Москву она громко возмущалась отсутствием в магазинах каких-то «тортини» или «тортиллини», необходимых ей для приготовления ужина. Сальсу, национальный соус для спагетти, она делает виртуозно. Конечно, сальсу можно купить готовой, но итальянки предпочитают варить ее дома.

Сальса ди помодоро

600 г томатов, 2 головки репчатого лука, чеснок по вкусу, 1 морковь, по1 корню петрушки и сельдерея, 1 ч. ложка майорана, 1 ч. ложка муки, 3 ст. ложки растительного масла, 1 стакан бульона, соль, перец красный.

Овощи вместе с зеленью крупно нарезать и тушить в растительном масле, добавить муку, очищенные от кожицы и нарезанные на дольки томаты, бульон и варить на малом огне до мягкости, протереть сквозь сито. В конце приправить красным перцем и солью.

Все рецепты в разделе, посвященном Италии, я взяла из тетрадки, которую Ленка хранит на своей кухне в Милане.

Китай

Можете мне не верить, но итальянское национальное блюдо *равиоли* китайского происхождения. Считается, что вместе с порохом и зонтиком Марко Поло привез рецепт этого блюда.

У китайцев есть пять способов приготовления пищи: они парят и тушат, слегка протушивают со шпиком и специями, жарят до полуготовности, зажаривают в масле, поджаривают до корочки, а вот варят редко.

В Поднебесной любят приправы. Здесь считают, что они подчеркивают лучшие вкусовые качества блюда и забивают плохие запахи. Соевый соус употребляют почти всегда. Соя имеет соленый привкус, поэтому еду не досаливают. Еще китайцы обожают имбирь – варят из него варенье или едят в засахаренном виде. А вот со сливочным маслом китайский повар не дружит. Возьмет что-то другое. Телятина в Китае не считается мясом, там предпочитают свинину, уток и кур. Зато очень любят яйца – их едят даже с пастой.

И еще китайцы смешивают, на наш взгляд, несовместимое. Бульон из говядины, птицы и рыбы одновременно – обычное дело, у них принято добавлять изюм в мясные блюда. Чтобы полюбить китайскую кухню, к ней надо привыкнуть.

Кисло-сладкий соус

1 ст. ложка растительного масла, 4 ч. ложки мелко нарезанных пикулей, 2 ч. ложки мелко нарезанного корня имбиря или 0,3 ч. ложки имбиря в порошке, 0,5 ч. ложки уксуса, 1 ст. ложка сахара, 2 ч. ложки томатного соуса, 3 ч. ложки кукурузного крахмала, 3 ч. ложки коньяка.

Пикули и имбирь обжаривать в масле 3 мин. Крахмал соединить с сахаром, уксусом, томатным соусом, влить коньяк, перемешать до получения однородной массы, при необходимости добавить немного воды. Массу вылить на пикули и варить 7 мин до загустения, постоянно помешивая.

Вишни из мяса

400 г свиной корейки, 1 луковица, 1 яичный белок, 0,5 стакана растительного масла, 1 ст. ложка сахарного песка, 1 ст. ложка крахмала, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 ст. ложка уксуса, 1 ст. ложка томатного соуса, 3 дольки чеснока, имбирь и соль по вкусу.

Корейку нарезать маленькими кубиками. Взбить яичный белок, смешать его с половиной крахмала. Смочить в массе корейку. В сковороду налить масло, не доводя до кипения, положить в него свинину и слегка обжарить. В тарелку влить немного воды, добавить соевый соус, оставшийся крахмал, уксус, сахар и перемешать. Обжарить нашинкованный лук и натертый на мелкой терке чеснок и имбирь, добавить томатный соус, положить кусочки свинины, жарить 3 – 4 минуты на сильном огне, постоянно помешивая, добавить смесь сахара с крахмалом.

Свинина в сахарном сиропе

0,5 кг жирной свинины, 2 стакана растительного масла, 2 яичных белка, 3 ст. ложки крахмала, 1 стакан муки, соль по вкусу.

Для сиропа: 1 стакан сахара, 1 стакан воды.

Свинину нарезать маленькими кубиками. В тарелку влить 2 ст. ложки воды, добавить крахмал, взбитые яичные белки, муку и перемешать со свининой. На сковороду влить растительное масло, раскалить и порциями обжарить свинину. Нагреть воду, всыпать сахар и варить, постоянно помешивая, снимая пену. Когда сироп будет готов, добавить в него свинину и тщательно перемешать. Подавать в горячем виде.

«Хрустальный» окорок

0,5 кг свинины, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка соевого соуса, 2 дольки чеснока, 2 ст. ложки водки, черный перец, имбирь, анис, мандариновая цедра, соль.

Окорок сварить в кипящей воде. Удалить кости, нарезать на ломтики. Добавить перец, анис, цедру, измельченный лук, имбирь, водку, немного бульона и варить на пару, пока окорок не станет мягким. Удалить приправы, охладить.

Соевый соус, имбирь, натертый на мелкой терке, измельченный чеснок смешать и намазать окорок.

Соте из курицы

1 кг куриного филе, 200 г сладкого перца, 500 г грибов шитаке (можно заменить другими), 50 г сахара, 100 мл соевого соуса, 100 мл водки, 1 л куриного бульона, 50 г крахмала, 1 ч. ложка черного молотого перца, 1 стакан растительного масла.

Нарезать куриное филе, сладкий перец и грибы кубиками. Мясо обжарить в разогретом масле в течение 2 – 3 минут, добавить овощи с грибами и обжаривать еще 2 минуты. Откинуть

на дуршлаг.

Смешать куриный бульон, сахар, водку, соевый соус и черный перец. Соус вылить на сковороду, выложить обжаренные овощи с курицей и грибами, добавить 2 ст. ложки растительного масла и тушить, помешивая, 3 минуты. Влить разведенный холодной водой крахмал и довести до кипения.

Курица ароматная

1 тушка курицы, 50 г сала, 2 см корня имбиря, 1 головка репчатого лука, 1 пучок петрушки, 1 пучок укропа, 1 ст. ложка крахмала, гвоздика, корица, бадьян, перец душистый, соль.

Отваренную тушку курицы поджарить во фритюре до образования корочки, положить в жаропрочную посуду, добавить нарезанные имбирь и лук, гвоздику, корицу, бадьян, перец, петрушку, укроп, соль, влить незаправленный куриный бульон и варить на пару до готовности.

Бульон, оставшийся после варки курицы, процедить, довести до кипения, снять пену и, встряхивая посуду, струйкой влить крахмал, разведенный холодной водой (1:2). Тушку курицы положить на блюдо и полить соусом.

Утка по-сычуаньски

1 утка (весом 1,5 кг), 5 стаканов куриного бульона, 1 см очищенного и нарезанного имбирного корня, 3 ст. ложки рисового вина или сухого хереса,1 ст. ложка сычуаньского крупно помолотого перца, 2 ч. ложки морской соли, 8 ст. ложек соевого соуса, 4 звездочки аниса, 3,75 стакана арахисового масла.

Смешать все продукты, за исключением утки и арахисового масла, и довести до кипения.

Затем положить утку и вновь довести до кипения, варить 2 – 2,5 ч при слабом кипении. Вынуть, дать стечь жидкости, охладить и разрезать пополам. Нагреть масло в сковороде-вок до появления дымка, положить половинки уток и жарить 5 минут до коричневого цвета. Обсушить на бумаге и подавать к столу.

«Сосновые шишки» из рыбы

1 тушка карпа, 6 стаканов растительного масла, 1 стакан куриного бульона, 0,5 стакана крахмала, 3 яйца, 3 дольки чеснока, 0,5 стакана сахара, 1 ст. ложка уксуса, 1 ст. ложка соевого соуса, соль по вкусу.

Рыбу почистить, вынуть потроха, разрезать пополам вдоль

позвоночника, удалить все кости, в мякоти сделать несколько надрезов, посыпать крахмалом, смазать взбитыми яйцами и свернуть спиралью, чтобы по форме было похоже на шишку. В сковороде раскалить масло и обжарить рыбу до золотистого цвета, выложить на тарелку. На другой сковороде раскалить оставшееся растительное масло, положить мелко нарубленный чеснок, добавить сахар, соевый соус, уксус, куриный бульон, крахмал. Довести до кипения и полить этим соусом рыбу.

Китайские блинчики

200 г муки, 2 ст. ложки растительного масла, 550 г воды, соль, щепотка кайенского перца.

Для начинки: 2 ст. ложки арахисового масла, 200 г свиного фарша, 200 г капусты, 100 г лука-порея, 4 головки лука, 50 г грибов, 100 г ростков сои, 100 г очищенных креветок, 2 ст. ложки соевого соуса, 2 ст. ложки хереса, щепотка порошка чили, растительное масло для жарки во фритюре, 1 яичный белок для смазки.

Постепенно влить в муку холодную воду, замесить тесто, добавить масло, соль и кайенский перец. Оставить на 30 мин. Из теста пожарить тонкие блины.

Начинка: обжарить в масле свинину, добавить нашинкованные капусту, порей, репчатый лук и жарить 2 мин. Добавить грибы и ростки сои и жарить еще 1 мин. Положить нарезанные креветки, соевый соус, херес и порошок чили и снять с огня.

Положить 2 ст. ложки начинки на каждый блин и свернуть, смазав верхний край блина небольшим количеством яичного белка.

Жарить блинчики с каждой стороны во фритюре, пока не станут коричневатыми. Высушить их на бумажной салфетке и сразу же подавать.

Китайские пельмени

Для фарша: 450 г сырых (очищенных) креветок, 120 г ростков бамбука (консервированных), 4 ст. ложки воды, 4 ст. ложки соевого соуса, 2 ст. ложки рисового вина, 0,5 ст. ложки сахара, 5 г масла кунжутного (или растительного), черный молотый перец, 1,5 ст. ложки кукурузной муки (или крахмала).

Для теста: 3 стакана муки, 0,5 л кипятка, 0,3 стакана воды (холодной), 1 ст. ложка растительного масла.

В муку влить, помешивая, воду – сначала кипяток, затем

холодную. Добавить масло. Месить тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Раскатать в длинную колбаску и нарезать на небольшие равные кусочки величиной с вишню. Раскатать из них кружочки диаметром около 5 см так, чтобы края были чуть тоньше, чем середина.

Фарш: смешать все продукты, кроме кукурузной муки, до образования однородной массы. Затем всыпать, помешивая, кукурузную муку. Разделить на порции по числу кружочков из теста. На середину каждого кружка положить начинку, слегка примяв пальцем, чтобы края сошлись и получился «кувшинчик», или соединить стороны по типу вареников.

Положить на дно сита влажную салфетку (или листья салата, чтобы пельмени не прилипали), готовить на водяной бане на сильном огне 5 мин.

Яйца в черном чае

7 яиц, 2 стакана воды, 0,5 ч. ложки семян аниса, 2 ч. ложки соевого соуса, 3 ч. ложки черного чая, 1 ч. ложка соли.

Яйца сварить вкрутую, очистить. Чай заварить кипятком в термосе, добавить к нему анис, соевый соус, соль, положить в смесь яйца и настаивать 2 ч.

Фрукты в карамели

0,5 кг любых фруктов, 3 стакана растительного масла, 0,2 стакана крахмала, 1 стакан сахара.

Фрукты почистить и нарезать дольками, обмакнуть их в смесь крахмала с водой. Обжарить в масле дольки фруктов и выложить их на салфетку.

В разогретое масло понемногу всыпать сахар, постоянно помешивая. После того как сахар приобретет золотистый цвет, положить в него дольки фруктов и снять с огня.

Куба

На Кубе я никогда не была, мне туда просто не долететь, сойду с ума от страха в самолете. Но многие мои приятели посещали этот остров и привезли оттуда несколько рецептов.

Карапулка

300 г свиных ребрышек, 50 г растительного масла, 2 головки репчатого лука, 50 г ветчины, 50 г вареной колбасы, 100 г риса, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 стручка сладкого перца, 2 ст. ложки тертого сыра, 2 яйца, соль.

С ребрышек срезать жир и поджарить в растительном масле, в котором предварительно обжаривались лук, ветчина и колбаса. Рис сварить, слегка охладить и смешать с сырым яйцом. Мелко нарезанное яйцо, сваренное вкрутую, смешать с мясом и рисом, добавить нарезанный перец, выложить в форму, смазанную маслом, посыпать сыром и запекать в духовке до золотистой корочки.

Камаро

1 тушка курицы, 200 г репчатого лука, 600 г томатов, 1 корень петрушки, 2 стакана риса, 100 г сливочного масла, 50 г растительного масла, 1 пучок зеленого лука, соль.

Сваренную до полуготовности курицу тушить с поджаренным до прозрачности репчатым луком, нарезанными и очищенными от шкурки томатами, нарезанным корнем петрушки и отварным рисом. За несколько минут до подачи на стол в камаро добавляют нарезанный длинными кусочками зеленый лук.

Польо кон аррос – курица с рисом

*1 тушка курицы, 1 головка репчатого лука, 1 стручок сладкого перца, 1,5 стакана риса, 0,5 стакана белого вина, 200 г зеленого горошка, 2 стручка маринованного перца, 3 ст. ложки растительного масла, 0,*5 стакана томат-пюре, 4 дольки чеснока, 1 ч. ложка красного перца,1 л воды, сок 1 лимона, соль.

Курицу натереть смесью соли, сока лимона и половиной измельченного чеснока и мариновать 1 ч.

Потушить до мягкости в масле оставшийся чеснок, нарезанные кольцами лук, сладкий перец. Добавить томат-пюре и

куски курицы. Тушить до готовности. Курицу отложить. Рис добавить к соусу, в котором тушилась курица, перемешать, добавить вино, воду и нарезанный маринованный перец. Куски курицы положить сверху. Когда рис впитает воду, добавить зеленый горошек и тушить 5 минут.

Аррос кон камаронес море

1 стакан риса, 500 г королевских креветок, 1 стручок сладкого перца, 0,5 лимона, 1 головка репчатого лука, 3 ст. ложки растительного масла, 0,5 ст. ложки карри, 1 ст. ложка муки, 1 пучок петрушки, 2 дольки чеснока, 1 стакан воды, соль, черный перец, красный перец.

Рис отварить в большом количестве воды, промыть теплой водой, обсушить, переложить в промасленную форму и плотно закрыть. Запечь в духовке. Измельченные лук, петрушку и чеснок обжарить в растительном масле, добавить нарезанный перец, перемешать и обжаривать 5 мин на небольшом огне. Добавить муку и карри, воду и сок лимона. Варить на слабом огне 10 мин. Посолить, поперчить. Сварить креветки. Рисовую запеканку вынуть из формы, на ее поверхность выложить креветки и залить соусом.

Мексика

Национальная еда Мексики – круглые лепешки из маиса. Едят их с очень острым соусом. Начиненные мясом или овощами, такие лепешки ацтеки использовали вместо ложки, сворачивали их кульком и зачерпывали еду. Испанцы назвали эти лепешки тортильяс. Как нам хлеб, они могут стать составной частью многих блюд. Энчиладес – свернутые лепешки с мясом, курятиной, овощами и так далее. Особые мексиканские бутерброды с мясом, овощами, бобами и очень жгучим перцем называются тачос. Коренное население любит острую пищу и использует «пожарные» специи. Для европейцев в ресторанах приходится готовить слегка «ослабленные» варианты блюд, мало кто из нас сумеет съесть суп, который аборигены сделали себе. Впрочем, ацтеки были совсем не дураки и жгучие пряности употребляли со вполне утилитарной целью. Климат Мексики способствует развитию желудочно-кишечных инфекций, а острые приправы убивают бактерий.

Из Мексики пришли не только тортильяс. Мы получили от вождя Монтесумы и поколений мексиканских крестьян шоколад и ваниль. Еще здесь пьют пульке – напиток из сока агавы. По вкусу он напоминает прокисшее обезжиренное молоко, но к молочным продуктам не имеет никакого отношения, пульке содержит алкоголь. Нельзя не упомянуть и текилу, хотя этот крепкий напиток жители многих стран Латинской Америки считают своим личным изобретением.

Курица «Тореодор»

500 г курицы, 100 г оливкового масла, 2 ст. ложки томат-пюре, 2 стручка сладкого перца, 0,3 стакана сухоного красного вина, 1 стакин мясного бульона, 2 ст. ложки кукурузной муки, соль.

Куски курицы обжарить на оливковом масле до образования корочки. Залить вином и бульоном, добавить томат-пюре и тушить, пока мясо не станет мягким.

На гарнир подать жаренные на решетке свежие грибы, очищенные от кожицы, семян и нарезанные мелкими кусочками жареные томаты, посоленный, запанированный в кукурузной муке и поджаренный на оливковом масле сладкий стручковый перец.

Куриные крылышки по-мексикански

16 куриных крылышек, 4 дольки чеснока, 1 лимон, 1 ч. ложка соуса чили, 1 ч. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка меда, 4 кукурузных початка, соль, 4 ст. ложки сливочного масла, специи.

Чеснок измельчить. Из лимона выжать сок. Соус чили, соевый соус, чеснок и лимонный сок смешать. Залить крылышки и мариновать 6 ч. Кукурузные початки почистить, смазать сливочным маслом, посыпать солью и специями. Завернуть в алюминиевую фольгу. Кукурузу и крылышки поджаривать на гриле по 15 минут с каждой стороны.

Фахитос из утиных грудок

300 г утиных грудок без костей и шкуры, 1 головка красного лука, по 1 стручку красного и зеленого сладкого перца, 1 огурец, 1 морковь, растительное масло, сметана, 100 г кефира, соус гуакамоле, соус чили или барбекю, лепешки такос, тертый сыр.

Утиные грудки замариновать в кефире, нарезать полосками и обжарить. Овощи нарезать и по отдельности поджарить на масле, смешать на отдельной тарелке.

Блюдо подают со сметаной, соусом чили, тертым сыром. На той же тарелке на листе салата подают соус гуакамоле и лепешки такос. Мясо выкладывают на жареные овощи и непосредственно перед подачей на стол поливают текилой и поджигают.

Тортильяс по-ацтекски

200 г кукурузной муки, 100 г воды, 50 г маргарина, соль.

Для начинки: измельченное отварное или жареное мясо, сыр тертый, мелко нарезанный лук, яйца сваренные вкрутую, соус томатный острый с фасолью, творог с томат-пюре, все сильно перченное.

Смешать кукурузную муку с солью, маргарином, водой и замесить тесто. Раскатать шарики величиной с маленькое куриное яйцо, дать им полежать 15 мин и раскатать из них лепешки диаметром 15 см. Печь на сухой сковороде на среднем огне 2 мин с одной стороны и 3 мин – с другой. Положить на лепешки любую начинку, скатать трубочкой и обжарить в масле.

Буррито

900 г свинины, 1 ч. ложка растительного масла, 1,5 стакана бульона, 1 стакан томат-пюре, 0,5 ч. ложки апельсиновой цедры,

1 ч. ложка нарезанного острого красного перца, тортильяс, соль.

Свинину посолить, смазать растительным маслом и жарить на противне в духовке, пока не зарумянится и станет мягкой. Смешать бульон, томат-пюре, цедру апельсина и перец. Довести до кипения и варить на слабом огне без крышки, пока соус слегка не уварится и не загустеет.

С готовой свинины удалить весь жир и разделить на волокна. Положить мясо в соус и довести на малом огне до кипения. Тортильяс прогреть. В каждую тортильяс положить немного мяса и свернуть в трубочку. Подавать со сметаной и консервированной красной фасолью.

Рис «Мехико»

300 г риса, 4 ст. ложки растительного масла, 2 головки репчатого лука, 1 стручок острого перца чили, 2 дольки чеснока, 300 г рубленого мяса (говядины, свинины, баранины, птицы), 1,5 л воды, 300 г томатов, 90 г шпика, соль.

В рис добавить 2 ст. ложки растительного масла, залить водой и тушить. Лук и чеснок мелко нарезать, обжарить на растительном масле, добавить мясо и нарезанный перец, тушить 5 мин. Незадолго до конца готовки добавить томаты без кожицы. Влить 0,5 стакана воды. Мясо посолить, смешать с рисом, выложить в огнеупорную форму, сверху положить полоски шпика и тушить в духовке на слабом огне до готовности риса.

Напиток «Монтесума»

100 г шоколада, 200 г молока.

Шоколад растопить на водяной бане, влить молоко и довести до кипения 3 раза (каждый раз снимая с огня). Взбить веничком и подать горячим.

Польша

С польской кухней я знакома очень хорошо. Мой дед, Стефан Новацкий, был поляк, и бабушка научилась великолепно готовить бигос, карпа, чернину, пирожные с маком, фляки. А еще я с упоением читаю книги Иоанны Хмелевской, там тоже приводятся рецепты. Впрочем, не обходится и без курьезов. Уж не помню, в каком из романов польской писательницы было написано, что рольмопсы – это потрясающе вкусное, полезное блюдо – обладают лишь одним недостатком – никак нельзя есть с вареньем. Эта фраза настойчиво повторялась на протяжении всего произведения. Я была заинтригована до крайности. Ну, во-первых, что же это за яство такое, куда нельзя положить джем, а? В принципе, с конфитюром можно слопать что угодно: мясо, яичницу, овощи. На первый взгляд кажется странно, но если попробовать – то вкусно. И потом, что такое рольмопс? Рулет из мопса?

Сгорая от любопытства, я позвонила в Варшаву тете Кристине, услышала ее смех и объяснение.

– Деточка, рольмопс – это рулет из селедки с морковью. Варенье сюда никак не подойдет. Впрочем, если хочешь что-то сладковато-пикантное, сделай чернину.

Итак, чернина, как ее готовит тетя Кристина.

Чернина с сухофруктами

Потроха 1 гуся или 2 уток, зелень, 140 г чернослива, 140 г сушеных яблок, 3 сухие груши, 40 г сахара, 1 ч. ложка корицы, 5 шт. гвоздики, 20 г муки, 0,4 л крови (гуся или утки), 1 ст. ложка уксуса, 1,5 л воды, соль, майоран.

Потроха сварить. Сухофрукты отварить с пряностями и сахаром. Соединить фрукты и потроха. По объему фруктовый отвар и бульон должны составлять вместе 1 л. Жидкость смешать с мукой и кровью и залить потроха. Добавить сахар, соль, уксус, майоран и прокипятить так, чтобы кровь не свернулась.

Бигос

850 г кислой капусты, 850 г белокочанной капусты, 500 г свинины, 250 г телятины без костей, 250 г копченой колбасы, 4 ст. ложки масла, соль, перец, лавровый лист, 50 г сушеных грибов, 2 головки репчатого лука, 3 ст. ложки повидла из алычи, 120 мл

мадеры.

Лук слегка обжарить на масле, добавить свинину и тушить до полуготовности. Капусту мелко нарезать, посолить и тушить под крышкой. Кислую капусту, грибы, лавровый лист залить холодной водой и варить на малом огне под крышкой. Когда мясо будет почти готово, все составляющие поместить в одну посуду, добавить мелко нарезанную колбасу, сливовое повидло, перец и соль. Все перемешать и варить на слабом огне до готовности мяса. Крышку снять, чтобы избыточное количество жидкости выкипело. Снять с огня, добавить вино и все снова перемешать. В бигос принято добавлять любое мясо, чем больше сортов используется, тем бигос вкуснее.

Бигос хранится в холодильнике несколько недель.

Судак по-польски

500 г судака, 100 г сливочного масла, 2 яйца, сваренных вкрутую, лимонный сок, соль.

Судак нарезать кусками и отварить. Рыбу выложить на блюдо. Соус подать отдельно или вылить на порцию.

Соус: сливочное масло растопить, добавить туда мелко нарезанные яйца и немного лимонного сока.

Щука фаршированная печеная

1 щука весом 1 кг, 0,5 стакана молока, 1 яйцо, 2 головки репчатого лука, 50 г панировочных сухарей, 2 ст. ложки растительного масла, перец молотый черный, соль.

Щуку почистить, подсушить, надрезать кожу вокруг головы, отделить от мяса и снять чулком. Мясо отделить от костей. Пропустить через мясорубку мясо и лук. Смешать фарш с панировочными сухарями, размоченными в молоке, 1 ст. ложкой масла и яйцом, посолить, поперчить. Кожу не слишком плотно заполнить фаршем и зашить. Уложить на смазанный маслом противень и запекать 40 минут, часто поливая образовавшимся соком. По мере выпаривания добавлять воду.

Подавать с майонезом или хреном.

Карп по-деревенски

500 г карпа, 2 ст. ложки уксуса, 2 головки репчатого лука, 3 моркови, лавровый лист, 2 корня петрушки, 0,25 корня сельдерея, лимонная цедра, 5 горошин черного перца, 3 шт. гвоздики, 400 мл темного пива, по 40 г изюма и миндаля, 40 г сухарей, 120 мл

сухого красного вина, соль, перец.

Рыбу разделить на куски, залить уксусом, засыпать нарезанным луком, посолить, поперчить и мариновать 1 ч. Овощи мелко нарезать, добавить пряности, залить 450 мл подсоленной воды и кипятить на малом огне 30 мин, откинуть на дуршлаг. Пиво, сухари, изюм и измельченный миндаль положить в овощной отвар и довести до кипения, положить карпа и варить на очень слабом огне 25 мин. В конце варки влить вино.

Кольраби с польским соусом

1 кг кольраби, 140 г сливочного масла, 0,5 стакана панировочных сухарей, 2 сваренных вкрутую яйца, сок лимона, соль.

Кольраби очистить, промыть, опустить в подсоленный кипяток и сварить до готовности. Откинуть на дуршлаг, нарезать кружочками или соломкой и подать к столу с сухарным соусом

Соус: в растопленное масло всыпать сухари, обжарить до золотистого цвета, посолить, добавить мелко нарезанные яйца, сок лимона, перемещать.

Капуста «Пожиброда»

300 г белокочанной капусты, небольшой кусочек копченого сала, 1 ст. ложка муки, перец, соль, сахар, уксус.

Капусту нарезать квадратиками, залить кипятком и сварить. Копченое сало нарезать и поджарить. Муку поджарить до золотистого цвета. Смешать с салом, развести капустным отваром и довести до кипения. Смешать заправку с капустой, посолить, поперчить.

Лазанки

200 г муки, 2 яйца, 2 ст. ложки воды, небольшой кусочек копченого сала, 2 ст. ложки тертого сыра, соль.

Из муки, яиц, соли и воды замесить крутое тесто, раскатать в тонкие пласты и подсушить. Каждый пласт посыпать мукой, разрезать пополам, свернуть трубкой и нарезать полосками шириной 1 см. Полоски нарезать квадратиками, посыпать мукой. Поджарить копченое сало. Отварить лазанки в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и перемешать со шкварками. Подавать, посыпав тертым сыром.

Рулет «краковский»

Тесто: 100 г сливочного масла, 30 г дрожжей, 100 г сахара, 200 г молока, 400 г муки, щепотка соли, 2 яйца.

Начинка: 400 г молока, 1 ст. ложка меда, 2 ст. ложки ванильного сахара, 300 г молотого мака, 2 ст. ложки мелко нарезанных цукатов, 0,5 ч. ложки корицы.

Муку развести растопленным маслом, смешать с небольшим количеством сахара, дрожжами, солью и теплым молоком. Замесить тесто, накрыть и оставить на 30 мин.

В теплое молоко добавить мед, ванильный сахар, мак и варить при непрерывном помешивании, пока масса не начнет густеть. Добавить цукаты и корицу. Остудить.

В тесто добавить яйца и сахар и выбить деревянной ложкой до появления пузырей. Поставить расстаиваться на 30 мин.

Раскатать в пласт толщиной 1 см, смочить края, сверху выложить начинку, свернуть в рулет, накрыть салфеткой и поставить в теплое место на 30 мин. Рулет смазать растопленным маслом, положить вниз швом на смазанный маслом и посыпанный мукой противень. Выпекать 50—60 мин.

Шарлотка с вишнями или сливами

1 батон белого хлеба, 2 стакана вишни без косточек, 0,75 стакана сахара, 0,75 стакана молока, 2 яйца, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 ст. ложка крахмала, 1 ст. ложка сливочного масла.

Хлеб очистить от корок, нарезать тонкими ломтиками. Вишни пересыпать сахаром. В смазанную маслом и посыпанную сухарями форму уложить ломтики хлеба, смоченного в смеси из молока, яиц и сахара, сверху поместить ягоды, посыпать крахмалом и накрыть оставшимися ломтиками хлеба. Залить яично-молочной смесью и запечь в горячей духовке до румяной корочки.

Румыния

В румынской кухне есть много замечательных рецептов.

Суп чечевичный

100 г чечевицы, 1,5 л воды, 1 головки репчатого лука, 3 дольки чеснока, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, соль.

Замоченную чечевицу сварить с мелко нарезанным луком, чесноком на слабом огне, посолив незадолго до готовности. Муку поджарить на масле, развести бульоном и влить в суп, довести до кипения, посолить.

Токана с говядиной

500 г говядины, 2 ст. ложки топленого сала, 2 головки репчатого лука, 2 томата, 1 ст. ложка муки, перец молотый черный, соль.

Мясо нарезать кусочками и поджарить в сале с луком, нарезанным кольцами. Влить немного воды и тушить под крышкой до мягкости. Добавить очищенные от кожи и нарезанные томаты, молотый перец и муку, закрыть крышкой и тушить в духовке до готовности.

Подавать с мамалыгой.

Чулама

500 г телятины, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки сливочного масла, мука, соль.

Мясо нарезать небольшими кусками, залить холодной водой, посолить, довести до кипения, снять пену. Положить морковь, лук, петрушку и варить на слабом огне под неплотно прикрытой крышкой.

Поджарить, не подрумянивая, муку со сливочным маслом, развести бульоном, варить до густоты сметаны.

Овощи вынуть, мясо залить мучным соусом и прогреть на огне, не доводя до кипения. Подается в горячем виде.

Чорба

600 г свинины, 3 яйца, 90 г риса, 200 г кислой капусты, 800 г любых овощей (морковь, корень петрушки, кольраби, картофель,

репчатый лук, фасоль, стручковый перец, горох, тыква, цветная капуста, томаты), 3 л воды, куриный бульон, капустный сок, сметана, соль, зелень петрушки и сок лимона по вкусу.

Овощи мелко нарезать, добавить кислую капусту и тушить. В конце готовки положить томаты и влить капустный или лимонный сок. Свинину пропустить через мясорубку, смешать с рисом, отваренным до полуготовности, яйцами и солью. Из фарша сформовать фрикадельки величиной с орех и варить в бульоне 20 мин, пока они не начнут развариваться. Мясные фрикадельки с бульоном смешать с овощами.

Плакие из карпа

1 тушка карпа, 5 ст. ложки муки, 2 ст. ложки растительного масла, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки красного сухого вина, 1 ст. ложка томат-пюре, лимон, лавровый лист, перец душистый горошком, соль.

Рыбу почистить, нарезать кусками, посолить, обвалять в муке и жарить на растительном масле. Отдельно поджарить нарезанный ломтиками лук, влить вино, добавить томат-пюре, лимон, лавровый лист и перец. Жареную рыбу положить в приготовленный соус, влить процеженное масло, оставшееся от жаренья, и тушить в духовке до готовности. Подают в холодном виде. Плакие можно готовить также, не обжаривая рыбу.

Томаты, фаршированные брынзой

600 г томатов, 5 ст. ложек сливочного масла или маргарина, 4 головки репчатого лука, 250 г брынзы, 2 яйца, 0,5 стакана мелко нарубленной зелени петрушки, 120 мл сметаны, перец, соль.

С томатов срезать верхушку, извлечь мякоть. Смешать половину сливочного масла, мелко нарубленного лука, мякоть томатов и потушить. Брынзу измельчить, смешать со взбитыми яйцами, перцем и зеленью петрушки. Массой наполнить томаты, сверху положить кусочки оставшегося масла, залить соусом, приготовленным ранее, посолить. Тушить в духовке при средней температуре. Перед подачей на стол к соусу добавить сметану.

Одним из любимейших лакомств румын считается мамалыга, или кукурузная каша. Ее можно приготовить вязкой, а можно очень крутой и резать кусками, как хлеб. Способов приготовления мамалыги известно множество, вот один из рецептов.

Мамалыга с острым сыром

1 л молока, 180 г масла, 300 г кукурузной муки, 120 г тертого сыра чеддер, соль.

Молоко вскипятить с 50 г сливочного масла, посолить, всыпать кукурузную муку и варить, постоянно помешивая, пока каша не начнет отставать от стенок кастрюли. Посыпать сыром, добавить оставшееся масло.

Десерт «Ласточкины гнезда»

180 г сахара, 4 яичных белка, 180 г миндаля.

Белки взбить в пену, постепенно добавляя сахар. Миндаль измельчить и соединить со взбитыми белками. Массу выложить ложкой на противень, покрытый промасленной бумагой, и запечь.

Печь на очень слабом огне, не открывая во время приготовления духовку.

Сирия

В Сирии я провела с три с половиной года, работала переводчицей у советского генерального консула. В 1974 году, когда я оказалась в городе Алеппо, все советские служащие должны были жить в общежитии при миссии. Но мне несказанно повезло: в доме, стоявшем за глухим забором под охраной молчаливых и суровых полицейских, не оказалось свободного места, и для меня сняли квартиру в городе. Я попала в абсолютно чужой мир, живущий по другим, не европейским законам. Впрочем, о своих впечатлениях о Сирии я написала в «Записках безумной оптимистки. Три года спустя»[1] и повторяться не буду. О жизни в Алеппо я вспомнила лишь по одной причине: моими соседками по дому были арабки. Они научили меня готовить свои любимые блюда, и я с радостью поделюсь с вами рецептами.

Соус из перца

600 г стручкового сладкого перца, 5 головок репчатого лука, 3 дольки чеснока, 3 ст. ложки растительного масла, сахар, соль, перец, 2 ч. ложки винного уксуса.

Перец очистить и пропустить через мясорубку вместе с луком и чесноком. Смесь тушить в растительном масле на небольшом огне. Через 10 мин добавить специи, все перемешать и тушить еще 5 мин. Соус подается к жареной баранине.

Салат из зелени петрушки

200 г петрушки, 2 головки репчатого лука, 1 лимон, соль.

Петрушку и лук измельчить, смешать с нарезанной мякотью лимона. Посолить и перемешать.

Суп из курицы

1 тушка курицы, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка томат-пюре, по 1 пучку петрушки и сельдерея, 1 стакан мелкой лапши, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 лимон, 1 долька чеснока, 1,5 л кипятка, перец, соль.

Курицу разрезать на кусочки, посолить, поперчить, полить растительным маслом и мариновать 5 мин. Добавить томат-пюре, измельченный чеснок, мелко порубленную зелень петрушки и сельдерея. Перемешать, залить водой и тушить до готовности.

Добавить кипяток, довести до кипения и всыпать лапшу. Посолить, поперчить. Варить 10 мин, добавить сливочное масло и лимонный сок.

Суп из чечевицы

600 г чечевицы, 2 л воды, 3 головки репчатого лука, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка соли, 80 г мелко нарезанного шпината, 1 ч. ложка лимонного сока.

Чечевицу промыть. Обжарить в масле лук, добавить чечевицу, соль, перемешать, залить водой и варить. Добавить шпинат и держать на слабом огне 15 мин. Заправить лимонным соком.

Мясо «Алеппо»

600 г баранины, 1 куриная грудка, 4 сосиски, 5 ст. ложек сливочного масла, 3 головки репчатого лука, 200 г моркови, 3 томата, 2 огурца, 250 г белокочанной капусты, 150 г сухого зеленого гороха, соль, черный и красный молотый перец на кончике ножа.

Горох замочить на ночь. Лук обжарить в части масла, добавить к нему мясо и курицу, обжарить на слабом огне, налить немного воды и тушить до готовности. Мелко нарезанные овощи смешать с горохом и оставшимся маслом, посолить, поперчить. Тушить вместе с мясом.

Перед подачей на стол сосиски нарезать и жарить 7 мин.

Баранина с черносливом

850 г баранины (лучше шейная часть), 2 головки репчатого лука, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 ч. ложки муки, корица на кончике ножа, 150 г чернослива, 1 ч. ложка сахара, соль, перец.

Мясо нарезать полосками. Лук слегка обжарить, добавить мясо и обжарить. Посыпать мукой, специями, все перемешать. Залить горячей водой так, чтобы она покрыла мясо, и тушить на слабом огне под крышкой. Незадолго до готовности добавить чернослив без косточек и сахар. Подать с рассыпчатым рисом.

Кебаб винный из баранины

1 кг мякоти баранины, 100 г бараньего жира, 2 головки репчатого лука, 100 г сухого красного вина, 1,5 стакана воды, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка томат-пюре, 0,5 стакана воды, перец красный, перец черный горошком, лавровый лист, соль.

Мясо нарезать кусочками и обжарить в бараньем жире. Добавить мелко нарезанный репчатый лук, муку, красный перец, томат-пюре, перец горошком, лавровый лист, залить вином и водой и варить на слабом огне до готовности.

Котлеты «Дамаск»

3 бараньи отбивные, бараний жир, 2 сардельки, листья мяты, 2 томата, измельченный чеснок на кончике ножа.

Мясо отбить. Нарезать кубиками жир и растопить в сковороде. Котлеты нашпиговать листьями мяты, на каждую сверху положить половинку сардельки без кожуры и кусок томата. Посыпать чесноком, скрепить котлету деревянной зубочисткой и поджарить в растопленном жире.

Кабачки, фаршированные бараниной

500 г бараньего фарша, 1 кг кабачков, 3 головки репчатого лука, 4 томата, 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки растительного масла, 100 г кефира, 2 ст. ложки риса, 1 яйцо, 0,25 ч. ложки красного перца, 0,5 л воды, 1 пучок петрушки, соль.

Мелко нарезанные 2 головки лука поджарить в 2 ст. ложках масла до золотистого цвета, добавить половину красного перца, 2 очищенных и нарезанных томата, рис. Тушить 5 мин, смешать с мясным фаршем, посолить, перемешать. Кабачки очистить от кожицы, нарезать на 3 – 4 части, удалить часть мякоти с семенами, так, чтобы остались стенки. Наполнить выемки фаршем, обсыпать мукой оба торца, обжарить со всех сторон в масле, уложить в посуду, залить соусом.

Запеканка из баклажанов с рубленым мясом

3 баклажана, 500 г баранины, 500 г говядины, 7 яиц, 200 г растительного масла, 250 мл молока, 2 головки репчатого лука, 4 томата, мука, соль, перец, зелень петрушки.

Баклажаны запечь в духовке, чтобы кожица сморщилась (они не должны подгореть), после чего ее удалить. Очищенные баклажаны нарезать полосками, посолить и дать им постоять. Лук и дольки томатов тушить с 4 ст. ложками масла. Снять с огня, добавить перец и зелень петрушки. Баклажаны аккуратно отжать, обсушить, каждую полоску обвалять в муке, яйце и обжарить в масле. Уложить в форму слой баклажанов, на него – слой рубленого мяса, снова слой баклажанов и слой мяса и т. д. Последний слой должен быть из баклажанов. Оставшиеся 6 яиц

взбить, развести с молоком и залить смесью баклажанов с мясом. Запекать в духовке 1 ч.

Волшебные цыплята

900 г цыплят, 140 г масла, 3 головки репчатого лука, 2 моркови, 1 корень сельдерея, 2 дольки чеснока, 2 ст. ложки муки, 600 г томатов, 250 г куриного бульона, зелень петрушки.

Мясо цыпленка слегка обжарить в масле, посолить, залить водой, добавить 2 головки лука, морковь и сельдерей, закрыть крышкой и тушить до готовности. На масле, в котором жарился цыпленок, потомить нарезанные оставшийся лук и чеснок, добавить муку, очищенные и нарезанные томаты, залить куриным бульоном, проварить 5 мин. Добавить мясо и довести до кипения.

Нежная фасоль

350 г зеленых стручков фасоли, 2 ст. ложки растительного масла, 3 головки репчатого лука, 4 томата, 3 ст. ложки томатного сока, соль, перец, щепотка сахара, 1 ч. ложка сока лимона.

Фасоль почистить, крупные стручки нарезать. Лук обжарить в растительном масле. Добавить фасоль, потушить несколько минут под крышкой на небольшом огне, постоянно помешивая. Влить томатный сок, добавить специи и тушить до готовности. За 10 мин до конца тушения добавить дольки томатов. Заправить лимонным соком, дать настояться. Подавать в холодном виде.

Кускус

600 г манной крупы, 2 стакана воды, 1 ч. ложка соли, 60 г сливочного масла, 2 ч. ложки муки.

Манную крупу высыпать на доску и смочить подсоленной водой. Растирать крупу кругообразными движениями, подсыпая понемногу муку, пока не образуются крохотные комочки величиной с зерно. Переложить их на сито, укрепить над кастрюлей с кипящей водой. Крупа ни в коем случае не должна соприкасаться с жидкостью! Сито накрыть крышкой и обвязать сверху салфеткой, сложенной в несколько раз. Примерно через 50 мин шарики станут прозрачными. Добавить в кускус сливочное масло и осторожно перемешать.

Фаршированный белый хлеб

350 г отварного мяса курицы, 1 батон белого хлеба весом 500 г, 1 пучок зелени петрушки, растительное масло, 0,5 стакана очищенного, измельченного и поджаренного миндаля, 5 ст. ложек мелко нарезанной смеси зелени (петрушки, мяты, эстрагона, укропа), сок половины лимона, 5 ст. ложек куриного бульона, соль и перец.

Мясо нарезать и пожарить в масле. Батон хлеба разрезать вдоль и вынуть мякиш, который раскрошить, смешать с миндалем, зеленью и жареным мясом. Добавить сок лимона, 1 ст. ложку куриного бульона и жидкость, оставшуюся от жаренья. Посолить, поперчить. Фаршем наполнить половинку батона, закрыть второй частью и полить остатками бульона.

Десерт из риса

250 г риса, 550 мл молока, 90 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, щепотка соли.

Для соуса: 100 г сахарной пудры, 3 ст. ложки какао, 2 ст. ложки воды, 3 ст. ложки сливочного масла.

Рис сварить в молоке вместе с сахаром, ванильным сахаром и сливочным маслом. Остудить и разложить в чашки. Смешать сахарную пудру и какао, добавить горячую воду и сливочное масло. Залить теплым соусом рис.

Финики фаршированные

0,5 кг фиников, 4 яичных белка, 100 г сахарной пудры, 2 стакана миндаля.

Из фиников достать косточки. Взбить яичные белки с сахарной пудрой и измельченным миндалем. Заполнить массой финики.

Маленький торт для женщин

Тесто: 450 г муки, 0,5 ч. ложки соли, 1,3 л теплой воды, 7 капель уксуса, 1 яйцо, 1 ст. ложка растительного масла.

Начинка: 0,5 л молока, 70 г кукурузного крахмала, 500 г сахара, 200 г орехов, 1 желток, 2 ст. ложки растительного масла, 1 пакетик ванильного сахара, 2 лимона, 200 г сливочного масла.

В муку влить яйцо, разведенное с теплой водой, уксусом, солью и растительным маслом, и месить тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от стенок посуды и не появятся пузыри. Посыпать его мукой и поставить в теплое место. Через 1 ч разделить тесто на несколько кусков и раскатать их на тонкие

пласты.

Из молока, крахмала и 100 г сахара приготовить крем, остудить его и добавить измельченные орехи, желток и сок лимона. Каждый пласт смазать растопленным сливочным маслом, после чего положить их один на другой. Сверху намазать кремом и осторожно скатать рулет. Нарезать на куски шириной 5 см, положить на смазанный маслом противень и печь в духовке при средней температуре 30 мин. Из оставшегося сахара и стакана воды приготовить сироп, добавить в него пакетик ванильного сахара и нарезанный дольками лимон. Теплые куски рулета полить сиропом.

Пахлава со сметаной

1,5 кг готового слоеного теста, 100 г сливочного масла, 50 г сметаны, 200 г фисташек, 50 г миндаля.

Тесто раскатать на очень тонкие листы. Уложить в форму слоями, каждый полив маслом, смешанным со сметаной, и пересыпав измельченными орехами. Выпекать в духовке. Готовую пахлаву, остудить и пропитать горячим сиропом (1 стакан сахара на 1 стакан воды).

Подают пахлаву через день после приготовления.

Скандинавские страны

Пусть вам не кажется странным, что в моих блокнотах много рецептов из Дании, Швеции, Норвегии и Финляндии. Дело в том, что со мной в МГУ на факультете журналистики училась девочка родом из Копенгагена. Ее родители были актерами, и Хелена объездила с ними не только свою родину, но и сопредельные страны. С Хеленой мы дружим до сих пор, и рецепты она специально прислала для этой книги.

Брусничный соус

500 г брусники, 0,5 л воды, 1 ст. ложка сахара, 1 ст. ложка крахмала, 100 г сухого вина, щепотка корицы.

Бруснику сварить до мягкости, отвар слить, бруснику протереть и соединить с отваром, добавить сахар, вино, корицу и кипятить 5 – 7 мин. Добавить разведенный холодной водой крахмал и довести до кипения.

Салат из макарон по-датски

200 г макарон или рожков, 1 небольшой кочан цветной капусты, 1 маленький корень сельдерея, 2 моркови, 200 г ветчины или охотничьих колбасок, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки уксуса, 3 ст. ложки майонеза, 1 ч. ложка горчицы.

Макароны разломать и сварить в соленой воде. Морковь и сельдерей нарезать полосками или кубиками, капусту разделить на кочешки и все овощи сварить в слегка подсоленной воде, но не разваривать. Охлажденные овощи и макароны заправить майонезом, растительным маслом, уксусом и горчицей, добавить нарезанную полосками ветчину или колбасу.

Салат из сельди

300 г нежных стручков фасоли, 3 слабосоленые сельди, 3 вареные картофелины, 1 луковица, 100—125 г майонеза, молотый черный перец.

Стручки фасоли разломить на 2 – 3 части, потушить в небольшом количестве воды. Сельдь разделать на кусочки шириной 3 см. Картофель очистить и нарезать тонкими дольками. Майонез смешать с натертым луком и перцем и заправить им приготовленные продукты.

Тефтели мясные по-шведски

3 ст. ложки кукурузных хлопьев (несладких), 200 г говяжьего фарша, 1 яйцо, 50 г молока, 1 долька чеснока, зелень петрушки, перец молотый черный, орех мускатный, соль.

Для соуса: 150 г бульона, 50 г молока, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла.

Хлопья истолочь и смешать с яйцом, мясом, молоком и солью, перцем, мускатным орехом, измельченным чесноком. Из фарша сформировать небольшие тефтели и обжарить. Муку слегка поджарить на масле, развести бульоном, молоком, посолить и варить, непрерывно помешивая.

Тефтели тушить в соусе, не доводя до кипения, 15—20 мин. Перед подачей на стол обильно посыпать петрушкой.

Финский паштет из рубленого мяса

1 стакан муки, 2 ч. ложки соли, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 0,5 стакана сметаны, 100 г грибов, 1 головка репчатого лука, 1 пучок петрушки, 750 г рубленого мяса (говядины, телятины, свинины, ветчины), 1 стакан тертого сыра, щепотка белого перца.

Из муки, соли, масла, яйца и сметаны замесить гладкое тесто, завернуть в фольгу и поместить на 1 ч в холодильник. Грибы, лук, петрушку мелко нарезать. Пожарить грибы, добавить фарш, немного пожарить, добавить лук, петрушку, соль, перец и сыр. Тесто раскатать в два пласта, противень смазать, положить на него пласт теста, на него начинку и накрыть вторым пластом. Сделать надрезы, смазать яйцом и выпекать 45 мин в духовке до образования румяной корочки. Подать горячим со сметаной или брусничным соусом.

Цыпленок по-датски

1 тушка цыпленка, 50 г сливочного масла, 100 г сухого белого вина,5 томатов, 2 ст. ложки панировочных сухарей, пучок зелени петрушки, 3 стебля зеленого лука, 3 клубня картофеля, 2 ст. ложки тертого сыра, соль.

Тушку цыпленка посолить, подрумянить со всех сторон на масле, периодически поливая белым вином, пока мясо не станет мягким. Отделить мясо от костей. У томатов срезать верхушки, мякоть вынуть ложкой, нафаршировать поджаренным в масле картофелем, припущенным зеленым луком, панировочными сухарями и тертым сыром.

Айоли

4 большие дольки чеснока, 1 желток, 250 г растительного масла, сок 1 лимона, 2 ст. ложки холодной воды, соль.

Растереть чеснок, добавить понемногу желток и масло, еще раз растереть, приправить соком лимона и солью, добавить воду. Соус не варится, он должен по густоте напоминать майонез. Соус подходит к мясу, рыбе и овощам.

Бон фам (салат из сельдерея)

300 г корня сельдерея, 50 г сливок или сметаны, 100 г майонеза, 1 ст. ложка горчицы.

Сельдерей очистить и нарезать мелкой соломкой. Сливки, майонез, горчицу смешать и заправить сельдерей. Поставить в холодильник на 30 мин.

Луковый суп

500 г репчатого лука, 3 ст. ложки сливочного масла, перец по вкусу, 0,75 л крепкого мясного бульона, 4 ломтика белого хлеба, 3 ст. ложки тертого сыра твердых сортов (например, швейцарского), соль.

Лук нарезать кольцами и слегка обжарить в половине количества масла. Посыпать перцем, добавить бульон и прокипятить 10 мин, посолить. Ломтики хлеба пожарить в оставшемся масле. В огнеупорные мисочки разлить суп, положить куски хлеба, посыпать толстым слоем сыра и поставить запекать в духовку. Когда сыр расплавится, суп готов.

Суп из спаржи

500 г спаржи, 1,5 л воды, 90 г сливочного масла, 50 г муки, 2 желтка, соль.

Спаржу почистить. Головки отделить и прокипятить 2 мин. 60 г масла растопить и смешать с мукой, залить горячей водой, положить нарезанную спаржу и варить на небольшом огне 45 мин. Протереть сквозь сито, посолить. Добавить головки спаржи. Желтки смешать с оставшимся маслом и положить в суп.

Суп из цветной капусты

1 кочан цветной капусты, 1,5 л воды, 30 г муки, 2 ст. ложки

сливочного масла, 2 яичных желтка, соль.

Цветную капусту разобрать на соцветия и сварить в подсоленной воде. Отложить несколько соцветий, остальное протереть сквозь сито. Смешать пюре с мукой и развести отваром. Варить 20 мин, не допуская закипания. Приправить желтками, сливочным маслом и украсить соцветиями капусты.

Суп «по-то-фе»

600 г говядины, 400 г грудинки, 200 г мозговых костей, 2 моркови, 1 репка, 1 стебель лука-порея, 50 г сельдерея, 350 г капусты, 1 гвоздика, 2 головки репчатого лука, 3 л воды, соль, отварная вермишель.

Мясо и кости залить водой, довести до кипения, снять пену. Овощи нашинковать и положить в бульон. В одну очищенную луковицу воткнуть гвоздику и положить в бульон. Другую, нарезанную на две части, слегка поджарить и добавить в кипящий бульон. Посолить. Варить до готовности мяса. Снять жир с бульона. Разлить по тарелкам с вермишелью. Мясо с овощами подать отдельно как самостоятельное блюдо.

Буйабес

*2 кг свежей рыбы разных сортов: ерш, палтус, угорь, скумбрия и так далее, 6 ст. ложек растительного масла, 2 головки репчатого лука, 2 томата, 1 пучок зеленого лука, 2 стебелька тимьяна, 5 стебельков пе*трушки, 2 лавровых листа, 2 дольки чеснока, 1 стакан *белого вина, небольшая сухая корочка апельсина, соль, перец.*

Рыбу почистить, вымыть, отрезать плавники, головы, хвосты, мелкую рыбу оставить целиком, крупную разделить на части, желательно удалить кости. Лук нарезать крупными кольцами и обжарить в масле, добавить нарезанные дольками томаты, зеленый лук, петрушку, тимьян, лавровый лист, растолченный чеснок и корочку апельсина.

Все слегка потушить, переложить в кастрюлю, добавить головы, хвосты и рыбу с плотным мясом, например, угорь и палтус. Посолить и залить водой так, чтобы вся рыба была покрыта.

Поставить на сильный огонь, чтобы бульон быстро закипел, и варить его 7 – 8 мин. Затем опустить рыбу с более мягким мясом и готовить еще 7 мин.

Буйабес не должен кипеть больше 15 мин. Затем его следует снять с огня, влить белое вино, перемешать, крепко поперчить и

поставить на самый малый огонь на 5 мин.

Говядина по-бургундски

700 г говядины, 100 г соленого сала, 50 г грудинки, 2 ст. ложки растительного масла, 1 головка репчатого лука, 100 г шампиньонов, 1 ст. ложка муки, 3 стакана красного вина, 3 стакана воды, 0,5 ч. ложки соли, 2 щепотки молотого перца, 1 пучок разной зелени, томат-пюре, 1 ст. ложка мелко нарезанной петрушки, 1 долька чеснока.

Мясо, нарезанное кусками, обжарить на сале, добавить нарезанный крупно лук. Когда все подрумянится, посыпать мукой и обжарить до золотистой корочки, добавить измельченный чеснок, залить вином, добавить томат-пюре, соль, перец, зелень и нарезанную обжаренную грудинку. Тушить, закрыв крышкой, 2,5 ч. Добавить нарезанные шампиньоны, снять жир и тушить 15 мин.

Кассуле

500 г белой фасоли, 250 г шкурки от окорока, 250 г баранины или свинины, 100 г чесночной колбасы, 3 головки репчатого лука, 2 моркови, 80 г смальца, соль, перец, тимьян, 1 лавровый лист, 1 долька чеснока, 2 ст. ложки измельченной зелени, 100 г белого вина.

Фасоль замочить на ночь. Шкурку от окорока нарезать и варить на слабом огне 3 ч. Соединить сваренные шкурки, фасоль, залить бульоном от варки шкурок и варить.

Баранину разделить на куски и поджарить в смальце. Добавить измельченные лук и чеснок, накрыть крышкой и тушить. К фасоли через 2 ч добавить соль, перец, тимьян, лавровый лист и нарезанную кружками морковь.

Когда фасоль и мясо будут готовы, соединить их, добавить вино и остаток жидкости. Тушить 20 мин. Соус должен загустеть, но при этом покрывать мясо и фасоль.

Колбасу нарезать и обжарить. Все продукты переложить в огнеупорную посуду, посыпать зеленью, посолить, поперчить и запекать в духовке 1 ч. Если сверху будет образовываться корочка, ее удалять. Лишняя жидкость должна выкипеть.

Мусс из телячьей печени

0,5 кг телячьей печени, 4 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана мелко нарезанного лука, 2 ст. ложки муки, 1,5 ч. ложки

соли, 0,5 ч. ложки молотого душистого перца, 1 стакан сливок жирностью 20%, 2 яйца, 2 ст. ложки коньяка, 1 долька чеснока.

Обжарить 2 мин в 2 ст. ложках растопленного масла нарезанную кусочками печень и лук. Пропустить через мясорубку.

В оставшемся масле поджарить муку, чеснок, добавить соль и перец. Когда масса станет однородной, тонкой струйкой влить сливки и довести до кипения. Томить на слабом огне 5 мин.

Взбить желтки с коньяком и тонкой струйкой влить к ним немного горячего соуса, непрерывно размешивая. Добавить желтки с коньяком в фарш и тщательно размешать. Взбить белки до образования воздушной пены и положить в фарш. Все взбить. Поместить в форму, а ее на водяную баню, закрыть крышкой и запекать в нежаркой духовке 1 ч.

Утка или гусь по-парижски

1 тушка птицы, 1 пучок зелени (петрушка, укроп), 1 лавровый лист, 8 горошин черного перца, 1 головка репчатого лука, 2 гвоздики, 2 дольки чеснока, по 1 ст. ложке муки и сливочного масла, 3 желтка, 3 ст. ложки сливок, 0,5 лимона, 1 яйцо, панировочные сухари, соль и перец по вкусу.

Вымытую, выпотрошенную птицу отварить в слегка подсоленной воде, незадолго до готовности добавить чеснок, зелень, лавровый лист и луковицу, куда вставлена гвоздика. Готовую тушку обсушить, разделать на кусочки и обжарить в панировке до румяной корочки.

Муку пассеровать на масле, добавить бульон, сливки, измельченный чеснок и зелень. Соус снять с огня, прибавить желток. Готовый соус подают отдельно.

Курица «кок’ о вен»

Курица весом 1,2 кг, 100 г шпика, 2 ст. ложки растительного масла, 6 головок репчатого лука, 100 г консервированных шампиньонов, 1 долька чеснока, 50 г коньяка, 0,5 л красного сухого вина, 1 лавровый лист, соль по вкусу.

Курицу разделать на порционные куски и обжарить в масле. Отдельно обжарить нарезанный кубиками шпик, в него положить 2 нарезанные головки репчатого лука, консервированные шампиньоны и измельченный чеснок и слегка потушить. Добавить курицу, лавровый лист и 4 мелко нарезанные головки репчатого лука, влить коньяк. Все перемешать, добавить вино. Поставить на огонь, не закрывая крышкой. Соус должен наполовину выкипеть, тогда блюдо считается готовым.

Жаркое из кролика

1,2 кг мяса кролика, 1 долька чеснока, 1 морковь, 1 пучок петрушки, 3 ст. ложки растительного масла, 125 г шпика, 12 мелких луковиц, 100 г белого вина, 1 стакан горячей воды, 2 ст. ложки томата-пюре, 200 г шампиньонов, соль.

Чеснок, 3 луковицы, петрушку измельчить. В растительное масло положить шпик и куски кролика, добавить оставшиеся целые луковицы, измельченные чеснок, лук и петрушку, перемешать. Добавить воды, вина и тушить 1 ч. Положить томат-пюре и нарезанные шампиньоны. Тушить до готовности.

Форель по-бретонски

1,25 кг рыбы, 100 г сливочного масла, 100 г очищенных креветок, 300 г грибов, 150 г крутонов, 2 желтка, соль.

Очищенные куски рыбы посолить и тушить в масле. Креветки нарезать, грибы припустить в масле, смешать.

Рыбу переложить на блюдо, обложить креветками и грибами, посыпать хлебными крутонами. Полить рыбу соусом, в котором она тушилась, заправленным сливочным маслом и желтками.

Мидии по-морскому

1,5 кг мидий, 50 г сливочного масла, 1,5 ст. ложки панировочных сухарей, 100 г белого вина, 1 головка репчатого лука, лук-шалот, перец, петрушка, соль.

Открыть сырые мидии, удалить створки. Слить жидкость, добавить в нее вино, масло, петрушку, нарезанные лук-шалот и репчатый лук, панировочные сухари, соль. Тушить в соусе 3 мин. Подавать горячими.

Устрицы, жаренные в масле

60 устриц, 100 г сливочного масла, панировочные сухари, соус, 1 яйцо, соль, перец.

Открыть устрицы, раковины отделить, посолить, поперчить, обмакнуть во взбитое яйцо, сухари и обжарить в разогретом сливочном масле. Подавать, полив томатным соусом.

Картофель дофинэ

1 кг картофеля, 1 ч. ложка соли, 0,25 ч. ложки молотого

перца, 1 щепотка мускатного ореха, 1 яйцо, 2 *стакана молока, 200 г натертого сыра, 1 долька чеснока, 4 ст. ложки сливочного масла.*

Картофель почистить и нарезать тонкими кружочками. Смешать соль, перец, мускатный орех, половину сыра, яйцо, влить молоко и перемешать. Форму натереть чесноком, смазать маслом, выложить картофель слоями, поливая соусом, и посыпать оставшимся сыром. Сверху поместить кусочки масла. Запекать в духовке, пока картофель не станет мягким, а сверху не образуется румяная корочка.

Суфле из шампиньонов

0,5 кг мелких шампиньонов (консервированными не заменять), 2 ч. ложки лимонного сока, 2 головки репчатого лука, 60 г сливочного масла, 200 г замороженного горошка, соль, молотый белый перец, 3 яйца, по 50 г сметаны и натертого сыра «Маасдам», 75 г сыра «Эмменталь».

Шампиньоны очистить и 10 грибочков отложить в сторону. Остальные грибы крупно нарезать, залить лимонным соком. Лук очистить, нарезать мелкими кусочками и положить на сковородку с предварительно растопленным сливочным маслом. Поджарить лук до прозрачности. Добавить нарезанные шампиньоны и тушить до тех пор, пока из грибов не выйдет влага. Остудить.

Довести до кипения подсоленную воду и бланшировать в ней горох 1 мин. Откинуть его на сито, обдать холодной водой и дать стечь.

Грибы измельчить в блендере до пюреобразного состояния, добавить соль и перец по вкусу.

Белки отделить от желтков, последние взбить со сметаной и 50 г сыра обоих сортов. Останется 25 граммов сыра «Эмменталь», который высыпать в форму, предварительно смазанную маслом.

Желтки соединить с грибами, добавить белки, взбитые с щепоткой соли в тугую пену.

Четыре огнеупорные формочки наполнить на треть суфле, положить сверху горошек, прикрыть массой из грибов, разровнять. Отложенные грибы очень мелко нарезать и положить на самый верх. Запекать внизу духовки при температуре 160—180° С примерно 35 мин.

Чехия

Чешская кухня очень сытная. Чехи любят густые супы, хороший кусок мяса, шпикачки. Местные хозяйки используют много масла и не жалеют простых специй: соли и перца, как красного, так и черного. Ну и, конечно же, здесь пьют пиво. Светлое, темное и «резаное». Что это такое? Своеобразный коктейль из двух видов пива, которые наливают в кружки и не смешивают: сверху светлый слой, потом темный.

Тот, кто впервые приезжает в Прагу и хочет попробовать настоящую чешскую кухню, должен пообедать в каком-нибудь небольшом ресторанчике в старом городе. Здесь можно попробовать челестине. Это очень острый горячий бульон, в который положены тонкие блинчики, предварительно разрезанные на части. Еще советую попробовать говяжьи хвосты с пражским соусом. Его делают из крепкого мясного бульона, зелени, белого вина и большого количества красного перца.

Суп из булочек

500 г овощного отвара, 3 маленькие булочки, 1 ст. ложка сливочного масла, 50 г молока или сливок, 1 желток, зелень петрушки, 1 ст. ложка тертого сыра, соль.

Булочки нарезать ломтиками и поджарить на сливочном масле, залить овощным отваром, посолить и варить; когда разварятся, протереть через дуршлаг и ввести в суп. При подаче суп заправить молоком с желтком, посыпать зеленью петрушки и тертым сыром.

Запеканка из рыбы

500 г рыбы, 50 г муки, 1 яйцо, 100 г молока, 25 г растительного масла, 1 ч. ложка уксуса, соль.

Рыбу нарезать на куски, сбрызнуть уксусом, посолить и положить в смазанную маслом форму. Из молока, яйца и муки приготовить жидкое тесто и залить им рыбу. Запекать в духовке 30 мин.

К любимым чехами блюдам относятся кнедлики. Их делают из муки, молока, дрожжей и жира. Несмотря на простые составляющие, рецептов приготовления кнедликов существует огромное количество: кнедлики в сухарях, в салфетке, с маком, с корицей, с творогом и т. д. и т. п. «У каждой хозяйки свои

кнедлики», – говорят чехи.

Кнедлики с печенью

500 г белого хлеба, 350 г телячьей печени, 70 г шпика, 2 головки репчатого лука, цедра лимона, соль, 300 мл молока, 1 яйцо, 70 г муки, 40 г крахмала.

Печень, шпик, лук и зелень пропустить через мясорубку и смешать с нарезанным хлебом. Яйцо развести в молоке, добавить муку, вылить смесь на подготовленную массу и оставить на 30 мин под крышкой. Затем приправить зеленью петрушки и лимонной цедрой, добавить соль. Из фарша сформовать клецки, обвалять их в крахмале и опустить в слегка подсоленную воду. Варить на слабом огне 15 мин.

Карловарский рулет

500 г телятины, 50 г шпика, 50 г ветчины, 1 соленый огурец, 2 яйца, 1 ст. ложка муки, соль.

Мясо надрезать таким образом, чтобы, отбив, получить пласт, посолить, выложить на него ломтики сала и ветчины, омлет из яиц и мелко нарезанный огурец. Свернуть мясо рулетом, связать ниткой, посолить. Обжарить с обеих сторон на горячей сковороде. Положить на противень, подлить воды и жарить в духовке, периодически поливая мясным соком, 1 – 1,5 ч. Образовавшийся при жаренье сок заправить мукой.

Подавать с отварным или жареным картофелем, рисом, тушеными овощами, салатом.

Швейцария

Из всего многообразия кухни этой страны для начала я хочу предложить вам:

Салат по-швейцарски

50 г швейцарского сыра, 100 г постной ветчины куском или 2 отваренные и охлажденные сосиски, 1 пучок зеленого салата, 2 моркови, 2 ст. ложки растительного масла, сок 0,5 лимона, 1 ч. ложка горчицы, соль.

Нарезать сыр и ветчину кубиками, морковь – очень тонкими ломтиками. Соединить с зеленым салатом, заправить растительным маслом, солью, соком лимона и горчицей, перемешать.

Фондю

150 г сыра твердых сортов, 2 дольки чеснока, 150 г белого вина, 1 ч. ложка крахмала, 2 ст. ложки вишневой настойки, перец, орех мускатный, соль.

Посуду натереть чесноком, влить вино и подогреть на малом огне. Добавить тертый сыр и, непрерывно помешивая, его растопить. Довести до кипения, добавить разведенный в воде крахмал, положить порошок мускатного ореха, поперчить, влить вишневую настойку. Подают в той же посуде горячим с гренками.

Поджарка картофельная по-швейцарски

500 г картофеля, 100 г шпика, 50 г молока, 50 г сливок, мускатный орех, соль.

Сварить картофель «в мундире», охладить, почистить, натереть на крупной терке. Шпик нарезать кусочками и растопить. Положить в него картофель, перемешать, посолить, добавить мускатный орех, влить молоко и сливки, перемешать и накрыть крышкой. Тушить 15 мин. Опрокинуть картофель в блюдо румяной корочкой кверху. Картофель можно залить яйцом и посыпать тертым сыром.

Япония

Я небольшой знаток кухни Страны восходящего солнца, хотя очень люблю суши с угрем и всякие роллы. Ем я их с упоением, а вот готовить не умею. Из Токио у меня есть несколько рецептов от господина Ямамото. Мы с ним занимаемся в одном спортивном зале, пытаемся стать молодыми и здоровыми. Ямамото великолепно говорит по-русски и, узнав про эту книгу, принес мне несколько рецептов своей жены.

Суп мисо

1 стакан нарезанного ломтиками дайкона, 1 ст. ложка вымоченных и нарезанных водорослей ламинарии, 1 ст. ложка натертого корня имбиря, 120 г тофу, 3 ст. ложки смеси мисо, 1 головка репчатого лука, 1 л воды, растительное масло, перец чили, соль.

Ламинарию вымачивать до тех пор, пока листья не станут мягкими. После этого жесткий стебель и корень удалить. Листья нарезать. Дайкон и ламинарию залить водой. Довести до кипения, огонь убавить и кипятить под крышкой 4 мин до мягкости водорослей. Из имбиря выжать 1 ч. ложку сока. Добавить в суп, положить нарезанный кубиками тофу и кипятить 1 мин.

В чашку с мисо налить 3 ст. ложки отвара, размешать. Соус влить в суп. Кипятить 1 мин. Добавить нарезанный лук, масло, перец, соль.

Дайкон можно заменить редисом или репой. Если нет мисо, можно использовать смесь вареных бобов, сои, риса или ячменя.

Суп с морской капустой и мидиями

100—150 г вареных мидий, 100 г морской капусты, 200 г квашеной белокочанной капусты, 1 – 2 моркови, 1 пучок петрушки, 1 головка репчатого лука, 2 – 3 ст. ложки крупы (пшена, риса или перловки), 1 ст. ложка томат-пюре, 2 ст. ложки растительного масла, 2 л бульона, специи, чеснок, зелень по вкусу.

Мидии нарезать, слегка обжарить на растительном масле вместе с луком и кореньями. Ламинарию потушить. Отдельно в бульоне почти до готовности отварить крупу. Добавить туда тушеную морскую капусту, томат-пюре, обжаренные мидии, коренья и лук. Варить до полной готовности. В конце варки

положить специи и мелко нарезанный чеснок, немного соли. Подавать блюдо с кусочками мидий и зеленью.

Крабы с зеленым салатом

200 г крабов, 1 пучок зеленого салата, 2 ст. ложки соевого соуса, 1 ч. ложка кунжутного масла, 1 ч. ложка уксуса.

Крабы отварить, освободить от панциря. Листья салата разрезать на 2 – 3 части. Крабовое мясо измельчить. Зеленый салат положить в салатник, на него положить крабы и полить соевым соусом, смешанным с кунжутным маслом и уксусом.

Суши с огурцом

400 г риса круглозернистого, 3 ст. ложки уксуса, 3 ст. ложки сахара, 1 огурец, 0,5 л воды, соль, паста васаби.

Уксус налить в сотейник, добавить в него соль и сахар, нагревать до тех пор, пока сахар не растворится. Снять смесь с огня и остудить. В рис влить воду, варить на медленном огне 12—15 мин. Готовый рис выложить на плоское блюдо и немного остудить, затем сбрызнуть уксусом. Как только рис станет мягким, сформовать из него небольшие шарики (весом до 20 г), придав им овальную форму. Огурец нарезать тонкими кружочками, затем разделить их на половинки и развернуть веером. Смазать поверхность риса пастой васаби и покрыть «веерами» из огурца. Вместо васаби можно использовать тертый хрен, добавив в него соевый соус.

Морская капуста, тушенная с курицей

200 г отваренной морской капусты, 600 г мяса курицы, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка соуса соевого, 0,5 головки репчатого лука, 2 перышка зеленого лука, 0,5 стакана бульона, соль по вкусу.

Репчатый лук нашинковать. Мякоть вареной курицы нарезать ломтиками, зеленый лук – кусочками. На сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира положить репчатый лук, обжарить его, затем добавить измельченную отваренную морскую капусту, ломтики курицы, влить бульон и дать прокипеть. В самом конце добавить соевый соус.

Кальмары, начиненные рисом и грибами

400 г риса, 4 моркови, 200 г грибов, 6 – 8 тушек кальмаров,

саке, соевый соус, имбирь.

Рис промыть и на 30 мин замочить в воде. После этого воду слить, налить новую, варить 20 мин на сильном огне. Выключив огонь, 10 мин подержать под крышкой, после этого воду слить. Грибы отварить, мелко нашинковать. Отдельно на мелкой терке натереть сырую морковь. Все продукты перемешать. Смесью начинить тушки кальмаров и тушить в глубокой сковороде с соевым соусом, саке, имбирем 20 мин. Такое блюдо обычно подают к пиву.

Темпура (рыбное филе, жаренное во фритюре)

500 г рыбного филе, 3 яичных белка, 1 – 2 головки репчатого лука, 2 – 3 стручка сладкого перца, корень сельдерея, 1 ст. ложка рисовой муки, 3 ст. ложки пшеничной муки, 0,5 ч. ложки саке.

Для соуса: 1 редька средней величины, 3 ст. ложки соевого соуса, 0,75 стакана воды, 3 – 4 ст. ложки десертного вина, немного маринованного имбиря, зелень.

Филе рыбы (окуня, ерша, камбалы) нарезать полосками толщиной в палец. Приготовить достаточно густое тесто из смеси рисовой и пшеничной муки, добавить в нее белок, саке и немного воды. Воду предварительно смешать с яичными белками и выдерживать в холодильнике 3 дня. Лук нарезать кольцами, перец – полосками, а сельдерей – мелкими кубиками. Рыбу и прочие продукты обмакнуть в тесто и пожарить в сковороде, чтобы зарумянились со всех сторон.

Соус: имбирь мелко нарезать и отварить в небольшом количестве воды. Добавить вино и зелень. Сняв с огня, остудить и смешать с предварительно натертой на крупной терке редькой. Распределить ее по порциям в небольших мисочках.

Едят блюдо, обмакивая в приготовленный соус обжаренную рыбу и овощи.

Морской окунь с мандаринами

Филе 3 окуней, сок лимона, соль, 2 стручка сладкого перца, 100 г масла, 120 мл сметаны, петрушка, пучок зелени, 3 свежих мандарина, 50 г тертого сыра.

Филе сбрызнуть соком лимона и оставить на 10 мин. Зелень и перец нарезать и потушить в масле. Рыбу посолить и поперчить, положить в кастрюлю с тушеным перцем, облить сметаной и сверху уложить мандариновые дольки. Все посыпать тертым сыром и поставить запекать в духовку на 30 мин.

Креветки в коричневом соусе

150 г консервированных креветок, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 ч. ложка нарезанного свежего имбиря, 1 ч. ложка кунжутного масла (можно заменить растительным), 2 ч. ложки саке (можно заменить водкой), 0,5 ч. ложки уксуса, бульон, зеленый лук.

Креветки очистить от панциря и нарезать ломтиками. Зеленый лук (белую часть, но не головку) и имбирь нарезать соломкой и смешать. При подаче креветки положить горкой на тарелку, посыпать имбирем и зеленым луком, полить соевым соусом, смешанным с кунжутным маслом и саке, а также концентрированным куриным бульоном, приготовленным без специй. Отдельно подать соевый соус.

Это блюдо можно готовить из свежих креветок, предварительно их отварив.

Лапша черная по-японски

450 г соевой муки, 1 яйцо (желток), соль по вкусу.

Из соевой муки, воды, яйца с добавлением соли замесить тесто и дать ему расстояться 30 мин. Затем раскатать в очень тонкий пласт и свернуть рулоном длиной 25 см. Нарезать на кусочки шириной 0,5 см. Сварить лапшу, опустив ее в кипящую воду на 5 мин. После этого откинуть на дуршлаг. Подать к столу в качестве гарнира.

Ростки сои с грибами

100 г ростков сои, 15 г сушеных грибов, 30 г кунжутного масла, перец, соль.

Грибы отварить и нарезать. Ростки сои измельчить, ошпарить кипятком, сразу положить вместе с грибами на сильно разогретую сковороду, в которую добавить небольшое количество кунжутного масла, пережаренного с душистым перцем. В процессе жарки сковороду неоднократно встряхивать. Когда блюдо будет почти готово, добавить соль и немного грибного отвара.

Японское чайное мороженое

2 ст. ложки зеленого чая, 2 желтка, сахарная глазурь, взбитые сливки.

Чай залить кипящей водой, настоять, охладить, процедить, добавить сливки, взбитые с яичным желтком, и сахарную глазурь. Разлить смесь по стаканчикам, накрыть крышечками и после

охлаждения убрать в морозилку.

Кулинарные секреты

Еще я хочу поделиться с вами своими кулинарными секретами, которые могут вам пригодиться.

Секреты душистого хлеба

– хранить ржаной и пшеничный хлеб следует отдельно. Ржаной хлеб лучше держать в целлофановом пакете, который нужно менять через 2 – 3 дня;

– кусочек сахара или долька яблока предохранит хлеб от порчи;

– разрезайте батон или буханку посредине. Хлеб не зачерствеет, если, отрезав нужное количество ломтиков, вы соедините оставшиеся части;

– в течение продолжительного времени лучше хранить хлеб в холодильнике, в морозильной камере. Предварительно нарежьте его небольшими ломтями и сложите в полиэтиленовый пакет. Потом такой хлеб можно разогреть в тостере, СВЧ-печке или духовке;

– перед тем как поместить сухой хлеб в духовку, смочите его водой и заверните в мокрое полотенце;

– чтобы хлеб стал вновь мягким и душистым, уложите его в кастрюлю и поместите ее в большую кастрюлю с водой, поставьте на несколько минут на небольшой огонь. Под влиянием пара хлеб становится как свежий;

– для предохранения хлеба от подсыхания его следует держать в полиэтиленовом пакете на верхней полке холодильника;

– чтобы нарезать горячий хлеб тонкими ломтиками, разрезать рассыпчатый торт или пирог, слегка погрейте нож на огне или опустите его в горячую воду.

Крупа и мука

Быстрее по сравнению с другими крупами портятся овсянка, геркулес, пшено и гречка – в них больше жира, богатого ненасыщенными жирными кислотами, которые и обусловливают его быстрое прогоркание. Поэтому дольше четырех месяцев эти крупы хранить не рекомендуется.

Гречневую крупу (продел), манную и рис можно держать дома до полугода. Столько же допустимо хранить и муку.

Крупу, крахмал и муку лучше насыпать в банки с притертой крышкой – жестяные, стеклянные или фаянсовые, положив в них марлевые пакетики с солью, чтобы не завелись жучки. Держать эти продукты нужно в шкафу или на полке в сухом помещении.

Мясо

Не начинайте готовить мясо до полного его размораживания.

Чем медленнее оттаивает мороженое мясо, тем меньше сока и питательных веществ оно теряет.

Не следует оттаивать мясо в воде или в теплом месте. Чтобы уменьшить потери сока, нарезайте мясо очень острым ножом.

Соль вызывает преждевременное выделение мясного сока, поэтому солить мясо нужно в конце готовки.

Жесткое мясо станет мягче и вкуснее, если: кусочки мяса отбить, смочить лимонным соком, дать соку впитаться, жарить на сильно разогретой сковороде, или на несколько часов смазать куски с обеих сторон горчицей, а перед приготовлением промыть и слегка посолить.

Вареное мясо будет сочным, если его большим куском положить в кипящую воду, а затем варить на самом слабом огне.

Запекая мясо в духовке, посолите его, поперчите, смочите жиром, а на противень добавьте немного воды.

Запеченное в духовом шкафу или жареное мясо будет сочнее, если его подержать 15 минут над кастрюлей с кипящей водой.

Тушат мясо в обильном количестве жира в плотно закрытой крышкой кастрюле. В жир добавляют воду или вино.

Мясо молодых животных и птиц получится очень вкусным, если его тушить с белым вином, а говядину и свинину – с красным. Влив вино, кастрюлю оставляют на несколько минут открытой. Солят мясо после того, как зальют его водой или бульоном.

Если мясо тушить или варить вместе с овощами, усвояемость белков будет выше, чем у продуктов, приготовленных по отдельности.

Мясо при жарке поливайте только горячей водой или бульоном – холодная вода делает мясо твердым.

Жарить и варить мясо начинают на сильном огне, а заканчивают – на слабом.

Во время жарки в мясо никогда не втыкайте вилку, а переворачивайте его специальной лопаткой, так как через сделанные вилкой отверстия вытекает сок и мясо становится сухим.

Солить мясной бульон нужно за полчаса до готовности.

Соленое мясо лучше вымокнет, если замочить его с вечера в большой посуде с водой, добавив немного уксуса. На следующий день надо сменить воду и опять добавить немного уксуса. Перед приготовлением мясо обливают холодной водой.

Для панировки, кроме сухарей, можно использовать: крупно измельченные кукурузные хлопья, мелко растолченную вермишель, молотые орехи, смесь из рубленой зелени, тертый сыр.

Мясные котлеты будут вкуснее, если в фарш положить поровну сырого и слегка поджаренного лука и немного натертого сырого картофеля.

Вареные колбасы, сосиски, сардельки можно хранить при температуре не выше +6°С не более трех суток. Ливерные колбасы, зельцы, кровяные колбасы – не более 12 часов.

Чтобы легче очистить колбасу, положите ее на полминуты в холодную воду, и трудная процедура значительно упростится.

Сосиски будут вкуснее, если их варить не в воде, а на пару или слегка поджарить.

Жареная печенка станет более сочной, если ее предварительно подержать в молоке 2 – 3 часа. Следите, чтобы она не пережарилась: лишние 1,5 – 2 мин могут сделать печенку жесткой и невкусной. Солить печенку следует после жарки.

Пленку с печени легко снять, опустив ее на одну минуту в горячую воду.

До семи дней при отсутствии холодильника можно хранить парное и охлажденное мясо, если его нарезать кусками и подсушить каждый кусок над пламенем газовой горелки, пока на поверхности не образуется сухая тонкая корочка, а затем завернуть мясо в чистую марлю, обвязать шпагатом и подвесить в погребе или кладовке.

Свежее парное и охлажденное мясо нужно зачистить ножом от загрязнений, положить в чистую эмалированную кастрюлю или миску, плотно накрыть крышкой и вынести в подвал или погреб. При температуре 5 – 7°С такое мясо хранится два-три дня.

Вареный цыпленок будет очень вкусным, если при варке положить в тушку головку лука или немного зелени петрушки.

Если в воду, в которой варится птица, влить ложку уксуса, мясо будет нежнее.

Птица сварится быстрее, если перед варкой ее натереть снаружи и изнутри лимоном. Тот же результат получится, если перед варкой птицу выдержать 2 – 3 часа в смеси, состоящей из равных частей воды и уксуса.

Чтобы при обжаривании в духовом шкафу тушка покрылась румяной корочкой, предварительно смажьте ее сметаной.

Рыба

Потрошат рыбу, разрезая ее брюшко вдоль, стараясь не задеть печень и желчный пузырь. Жабры удаляют после внутренностей.

Если чешуя снимается с трудом, опустите рыбу на 30 сек в кипяток. Рыбу с мелкой чешуей хорошо чистить теркой.

При чистке рыба не выскользнет из рук, если ее натереть крупной солью.

Для удаления слизи с чешуи рыбу следует промыть крепким раствором соли.

Если рыба свежая – у нее ярко-красные жабры, чистые выпуклые глаза, плоское брюшко. Погруженная в воду, она сразу опускается на дно. Мясо свежей рыбы белое, плотное и упругое: быстро выравнивается от нажима пальцами. Чешуя свежей рыбы гладкая, блестящая, плотно прилегающая и потому трудно счищается.

Жареная рыба получается особенно вкусной, если ее подержать в молоке, обвалять в муке и жарить в кипящем растительном масле. Чтобы жир не разбрызгивался и рыба лучше прожарилась, накройте сковороду опрокинутым дуршлагом.

Замороженная рыба быстро оттает, если ее положить в полиэтиленовый мешочек, крепко завязать его и погрузить в теплую воду.

Варят рыбу в течение 15—20 минут после закипания.

Крупную рыбу лучше всего варить в кастрюле с вкладной решеткой. Целостность крупной рыбы при варке не нарушится и в том случае, если положить ее в кастрюлю с холодной водой, завернуть в чистую тонкую ткань или марлю и перевязать.

Рыбу, нарезанную кусками, закладывают в кипящую подсоленную воду. Когда вода закипит вновь, пламя уменьшают и продолжают варить при слабом кипении.

Собираясь жарить рыбу, положите на сковороду очищенную, нарезанную ломтиками сырую картофелину, и в квартире меньше будет пахнуть рыбой. Солите рыбу за 15 мин до начала жаренья.

Тяжелый запах морской рыбы можно устранить, если выдержать выпотрошенную и вымытую рыбу несколько часов в уксусе, добавив в него 1 – 2 измельченных лавровых листа и несколько зерен черного перца.

Яйца

Свежесть яйца можно проверить, прикрыв его сверху ладонью и поднеся к зажженной лампочке. В несвежих вы заметите темные пятна. Их нельзя употреблять в пищу.

Яйца не следует хранить в невентилируемом помещении рядом с сильно пахнущими продуктами – они впитывают все запахи через поры скорлупы.

Чтобы отличить сырое яйцо от вареного, покрутите его на гладкой поверхности. Вареное яйцо будет вертеться быстрее сырого.

Яйца варят, залив их холодной водой. Продолжительность варки считают с момента закипания воды.

Яйца всмятку варят 3 мин; в мешочек – 4 мин; умеренно крутые – 5 мин; очень крутые – до 6 мин.

Если варить яйца на сильном огне, белок быстро затвердевает, а желток остается мягким; при варке на умеренном огне желток становится твердым, белок – вкусным и мягким.

Лопнувшие яйца нужно варить в сильно подсоленной воде, тогда белок не вытечет.

Сваренное вкрутую яйцо выньте из кипятка и немедленно облейте холодной водой – яйцо легко очистится от скорлупы.

Посуду, в которой взбиваете белки, тщательно вымойте и протрите бумагой, чтобы убрать все следы жира – иначе белок не взбивается.

Белки лучше взбиваются, если в них добавить соль, или немного лимонного сока и щепотку сахарной пудры, или несколько капель уксуса. Особенно быстро взбиваются охлажденные белки.

Молоко и молочные продукты

Для кипячения молока нужно иметь отдельную кастрюлю – горячее молоко поглощает различные запахи.

Чтобы молоко не пригорало, кастрюлю предварительно ополаскивают холодной водой. Можно также положить в молоко кусочек сахара или чайную ложку песку. Кроме того, кипяченное с сахаром молоко дольше сохранится.

Если молоко все-таки пригорело, добавьте в него немного соли и охладите – вкус молока улучшится. Убежавшее на плиту молоко посыпьте солью – исчезнет запах горелого.

Подгоревшее молоко нужно сразу же перелить в другую посуду и накрыть ее мокрой салфеткой.

Молоко не убежит, если края кастрюли смазать жиром.

Чтобы сметана лучше взбивалась, положите в нее немного сырого белка.

Сыр не засохнет, если держать его целым куском в закрытой посуде, куда положен кусочек сахара.

Очень кислый творог станет вкусным, если смешать его с

равным количеством свежего молока и оставить на час, затем откинуть на марлю, положенную в дуршлаг, дать молоку стечь, а творог положить под пресс.

Овощи

Чтобы снизить содержание нитратов при приготовлении овощей, нужно: огурцы очистить от кожуры и отрезать хвостики; у свеклы срезать верхнюю и нижнюю часть корнеплода; капусту очистить от верхних листьев и вырезать кочерыжку; у патиссона срезать верхнюю часть, примыкающую к плодоножке; у кабачков срезать кожуру.

Меньше всего нитратов в квашеных, соленых и маринованных овощах.

Вода, в которой варились овощи, содержит ценные питательные вещества. Свежий отвар овощей используют для приготовления различных супов и соусов.

Чтобы сохранить в овощах витамин С, необходимо: чистить и резать их ножом из нержавеющей стали и перед самой готовкой; очищенные и нарезанные овощи и зелень не оставлять надолго в воде; все овощи, кроме свеклы и зеленого горошка, варить в подсоленной воде.

Не варите овощи подолгу и не наливайте в кастрюлю воды с запасом «на кипение».

Щепотка сахара, добавленная к овощам в процессе варки, улучшает их вкус.

Любые остывшие овощи очень просто превратить в новое блюдо, если залить их томатным или сметанным соусом, потушить 10—12 мин, а при подаче на стол посыпать зеленью.

Сваренные для салатов овощи храните в неочищенном виде. Очистку и нарезку их следует производить непосредственно перед приготовлением салатов и винегретов.

Кислота замедляет варку овощей. Поэтому уксус, лимонную кислоту, томат-пюре и свежие помидоры добавляют, когда овощи почти готовы.

Витамин С при замораживании картофеля не разрушается. Перед варкой опустите замороженный картофель в кипяток и ни в коем случае не размораживайте его заранее в холодной воде.

Жареный картофель получится хрустящим, если жир на сковороде хорошо разогрет, картофель предварительно просушен в полотенце. Солить жареный картофель нужно, когда он уже почти готов.

Картофельное пюре разбавляйте только горячим молоком.

Отварной картофель будет вкуснее, если при варке положить

в воду немного укропа.

Отварной картофель, очищенный от кожуры, нужно солить сразу, как только он закипит.

Когда режете лук, смочите нож в холодной воде: не будет щипать глаза. Еще можно разрезать очищенную луковицу пополам и положить на пять минут в холодную воду или нацепить на кончик ножа маленький кусочек хлебного мякиша.

Чтобы уменьшить горечь лука, разрезав его, промойте два-три раза под струей воды.

Лук лучше подрумянится, если добавить в масло немного сахарного песка.

Перед жаркой обваляйте лук в муке – он получится золотистым, хрустящим и не подгорит.

Нарезанный репчатый лук сохранит свежесть, если положить его на блюдце, посыпанное солью.

Морковь легко очистится, если облить ее горячей водой и затем протереть салфеткой.

При варке опускайте морковь в кипящую воду – это значительно ускорит время варки и уменьшит разрушение витаминов.

Перед тем как солить огурцы, обдайте их кипятком, тогда они сохранят яркий зеленый цвет.

Солить лучше всего огурцы с «пупырышками» – с неровной поверхностью.

Если в посуду с рассолом, где лежат соленые огурцы, добавить немного горчицы, огурцы станут вкуснее и будут дольше храниться.

Огурцы, засоленные в открытой посуде, не заплесневеют, если сверху положить наструганный хрен.

Чтобы огурцы дольше оставались свежими, опустите их в воду на три четверти хвостиками вниз. Воду меняйте ежедневно.

Петрушку, укроп можно хранить ненарезанными несколько дней в плотно закрытой посуде, причем и зелень, и посуда должны быть сухими.

Порошок из семян укропа добавляйте зимой в борщ, салаты, винегреты – он заменит отсутствие зелени. Храните порошок в стеклянной банке.

Увядшая зелень укропа, сельдерея, петрушки снова станет свежей, если положить ее в воду с уксусом.

Нарезанную для винегрета свеклу, перед тем как соединять с другими овощами, смажьте растительным маслом – винегрет получится более красивым.

Обычно свекла варится около двух часов. Процесс варки можно ускорить: промытую неочищенную свеклу варить 50—

60 мин, затем отвар слить и недоваренные корнеплоды опустить в холодную воду на 15—20 мин.

Свекольный отвар сохранит свой интенсивный красный цвет в борще, а свекла будет выглядеть особенно яркой в винегрете, если добавить при варке в воду немного уксуса или лимонного сока.

Чтобы очистить помидоры от кожицы, опустите их на минуту в кипяток, а затем сполосните холодной водой – кожица легко снимется.

Свежие помидоры кладут в суп за 10 мин до окончания варки.

Томат-пюре нужно хранить в стеклянной посуде в прохладном месте, а чтобы на поверхности не появилась плесень – посыпать сверху солью и залить тонким слоем растительного масла.

Чтобы подольше сохранить помидоры, их укладывают одним слоем в эмалированную кастрюлю и держат, не накрывая крышкой, на нижней полке холодильника.

Лопнувший помидор не заплесневеет, если трещинки густо посыпать крупной солью.

Не стоит жарить сырую капусту – она получится сухой. Перед жарением ее следует немного отварить.

Цветная капуста останется белой при варке, если в воду добавить несколько капель лимонного сока или уксуса либо свежее молоко (полстакана на 2 л воды).

Если квашеная капуста перекисла, нужно промыть ее теплой кипяченой водой и слегка отжать.

Если вы варите горох и фасоль, солите их после того, как они станут мягкими.

Измельчить хрен можно и без слез. Для этого на мясорубку, в которой будете размельчать нарезанный кусочками корень, наденьте полиэтиленовый пакет, закрепив его резинкой.

Чеснок – очень сильная приправа, которую следует добавлять в конце приготовления блюда в виде «чесночной соли» (растереть с солью) в количестве 0,5 – 3 г в супы и 2 – 10 г в блюда.

Грибы

Зеленые веточки черной смородины придадут соленым грибам аромат, а листья вишни и дуба – аппетитную хрусткость и крепость.

Листья и корни хрена, положенные в грибы при засолке, не только придают им приятный острый вкус, но и надежно защищают от закисания.

Если сушеные грибы подержать несколько часов в молоке, в которое добавлено немного соли, они станут как свежие.

Фрукты, орехи

Яблоки. Есть яблоки надо как можно медленнее. Если на жевание одного неочищенного яблока потратить 15 мин, уничтожится 90 процентов бактерий, живущих в полости рта. Если продержать яблочную кашицу во рту в течение двух часов – погибнут все болезнетворные микробы.

Лимоны. Из лимона можно выжать в два раза больше сока, если подержать его несколько минут в горячей воде.

Если вам нужно выжать сок из части лимона, проколите лимон спицей или толстой иглой и выдавите столько сока, сколько нужно.

Лимон, ошпаренный кипятком, пахнет сильнее, но быстрее портится.

Лимоны сохранятся свежими несколько недель, если их положить в банки с водой и поставить в холодильник.

Грецкие орехи можно легко очистить следующим образом. Положите их в эмалированную кастрюлю, залейте крутым кипятком, накройте крышкой и оставьте минут на 15—20. Воду слейте. Теперь орех без труда расщепляется кончиком ножа, и ядро целиком извлекается из скорлупы.

Салаты

Салаты, приготовленные задолго до подачи на стол, теряют вкус и витамины. Солить салат и заправлять сметаной или майонезом надо в самый последний момент.

Картофель для салата варите в воде с небольшим количеством уксуса – в этом случае он не потемнеет.

Весной для заправки разных овощных салатов вместо уксуса и лимонного сока полезно использовать капустный рассол.

Если хотите заправку без майонеза, возьмите лимонный сок, добавьте туда сахар, примерно 0,5 ч. ложки на один выдавленный лимон, размешайте и влейте в смесь растительное масло без запаха. Масло добавляйте тонкой струйкой, все время помешивая.

Каши

Для варки каш мало пригодна эмалированная посуда: каша в ней подгорает, посуда плохо очищается, эмаль трескается.

Если вы варите кашу, предварительно замочите крупу – это

сократит время приготовления и повысит питательную ценность каши.

Чтобы рис хорошо разварился при варке молочной рисовой каши, его следует засыпать в холодную воду или холодное молоко.

Чтобы зерна остались целыми, засыпьте рис в кипящую подсоленную воду, соблюдая следующее соотношение: 2,5 стакана воды и 1 стакан риса.

Рис всегда мойте в горячей воде: в холодной он теряет свои питательные свойства. Отваренный рис не промывайте холодной водой. Чтобы получить рассыпчатую кашу, рис полчаса варят в кипящей соленой воде, потом откидывают на дуршлаг и обливают горячей водой, а когда вода стечет – заправляют маслом.

Варенье

Чтобы узнать, готово ли варенье, капните на блюдце несколько капель охлажденного сиропа. Если капля не расползется – варенье готово.

Варят варенье и на меду – в тех же пропорциях, что и с сахаром. Медовое варенье не засахаривается.

Если сразу же после варки варенья вынуть плоды или ягоды, откинуть на дуршлаг, дать им обсохнуть и, встряхивя, пересыпать сахарным песком, получатся цукаты. Очень вкусные цукаты – из лимонных, апельсиновых, арбузных корочек. Хранят их в стеклянных банках.

Чтобы предохранить варенье от плесени, посыпьте его поверхность сахарным песком и положите сверху кружочек целлофана, смоченного в спирте.

Кисель

Фруктовый или ягодный кисель сохранит витамины, если его правильно готовить. Сначала отожмите сок или сделайте пюре. Мезгу залейте холодной водой с сахаром, доведите до кипения. Затем процедите, влейте крахмал, разведенный в четырехкратном количестве воды. Поставьте на огонь и, как только появятся пузырьки, снимайте. Помешивая кисель, добавьте сырой сок или пюре и больше не кипятите.

Кисели средней густоты после добавления крахмала не кипятят, а только доводят до кипения.

Тесто

Замешивать опару следует в эмалированной посуде, размер которой нужно выбирать с учетом того, что объем теста увеличивается в 2 – 3 раза. Кастрюлю с опарой ставят в теплое место, накрыв полотенцем. Если опара подходит слишком быстро, размешайте ее ложкой и переставьте в более прохладное место.

Прежде чем замешивать тесто, просейте муку: это обогатит ее кислородом, разрыхлит, и тесто получится пышнее. Молоко или воду вливайте в муку тонкой струйкой и помешивайте деревянной лопаточкой – тесто будет без комков.

Не давайте тесту перестаивать – пироги станут кисловатыми. Достаточно выдержать тесто 3 часа, но обязательно в тепле. Когда брожение подойдет к концу, тесто начнет оседать. Один-два раза обомните его, а на третий – немедленно надо печь.

Тесто быстрее подойдет, если воткнуть в него несколько трубочек макарон.

Дрожжевое тесто будет мягким и воздушным, если перед выпечкой добавить в него остывший вареный картофель, натертый на мелкой терке (2 – 3 картофелины на 1 кг муки).

Дрожжевое тесто не будет липнуть к рукам, если смазать их растительным маслом.

Тесто лучше пропечется, если вокруг пирога на противне оставить пустоты.

Тонко раскатанное тесто трудно переложить на лист. Посыпьте тесто мукой, наверните на скалку и разверните над противнем – тесто не разорвется.

Не смазывайте яйцом края изделий из слоеного теста – при выпекании они затвердеют и не пропекутся.

Железные листы, на которых выпекается сдобное тесто, не смазывайте жиром, лучше слегка смочите водой.

Бисквитное тесто замешивайте побыстрее и выпекайте сразу – из бисквита могут улетучиться пузырьки воздуха, и он потеряет вкус и нежность.

Готовя тесто с изюмом, промойте изюм в горячей воде, а потом обсыпьте мукой – изюминки распределятся в тесте равномерно.

Дрожжи, сухие и замороженные, распустятся быстрее, если их засыпать сахарным песком.

Блины

Рыхлые и пухлые блины получаются, когда опара замешана на воде; вкуснее же блины на молоке. Учитывая это, опару лучше замешивать на смеси воды и молока.

В тесте для блинов не будет комков, если муку разводить в

соленой воде.

Пироги, пончики, пирожки и торты

Если готовый пирог прилип к железному листу – подержите противень над паром. А если пирог не вынимается из формы, оберните ее на несколько минут мокрым полотенцем или поставьте на кастрюлю с холодной водой.

Не ставьте пирог сразу же в духовку – дайте ему в течение 15—20 мин подойти. Пирог поднимется, станет пышнее. После этого смажьте его сырым яйцом – и выпекайте.

Никогда сразу не вынимайте испеченный пирог из формы, дайте ему остыть. Но и не оставляйте долго на противне – от этого он становится влажным и пахнет железом.

Пирог не подгорит, если на лист под форму с тестом насыпать крупной соли. Когда пирог выпекаете на листе, подложите под него еще один лист.

Если пирог в духовке начинает с одного угла подгорать, поставьте туда, под противень, миску с водой.

Чтобы пироги дольше не засыхали, храните их в глиняной посуде, накрытой салфеткой, или в полиэтиленовом мешочке.

Чтобы пирог с капустой получился удачным, постарайтесь при выпечке первые 15 мин не открывать духовку.

Узнать, испеклось ли тесто, можно, воткнув в него деревянную палочку. Если она окажется сухой – пирог готов.

Проверить, достаточно ли разогрелся жир для жарения пирожков, можно так: капните сверху 2 – 3 капли воды, и если вода испарится с поверхности – жир готов; если капли уйдут на дно – пирожки опускать рано.

Повидло для пирожков вышло жидковатым. Уварите его или прибавьте 2 – 3 ст. ложки толченых сухарей или кукурузных хлопьев – получится очень вкусно.

Не ставьте торт в жаркую духовку, иначе снаружи он будет твердым, а внутри – сырым. Духовку предварительно нагрейте, но не раскаляйте, выпекайте торт на медленном огне.

Бисквитный торт дольше не будет сохнуть, если в картонную коробку вместе с ним положить разрезанное яблоко.

Теплый, воздушный кекс разрезайте горячим ножом – тогда он не помнется.

Чтобы кекс получился ярко-желтым, желток со щепоткой соли разотрите с вечера и оставьте до утра в холодном месте.

Часть вторая
Как сделать дом уютным

Как навести порядок в квартире

Чтобы меньше убирать, не надо пачкать – старая истина, но со временем она не потеряла своей актуальности. Купите специальную напольную щетку и поставьте ее у двери, приобретите коврики, один положите снаружи, другой внутри квартиры, попросите всех снимать у входа ботинки.

Если ваши родные, придя домой, покорно стаскивают обувь, но швыряют ее в кучу, то, сколько ни мой полы, передняя будет выглядеть неопрятно. В этой ситуации поможет обувница, их сейчас пруд пруди самых разных размеров и форм. Нет денег? Тогда сшейте из ткани прямоугольник с карманами, куда можно засовывать обувь. С подобной задачей легко справится абсолютно бездарная, неумелая швея, даже я сумела стачать такое приспособление. Попробуйте и вы – должно получиться. И еще, чтобы вещи не пылились, купите шкаф, а не открытую вешалку с крючками. Если пальто и куртки спрятаны за дверцами, а туфли в обувнице, прихожая всегда будет смотреться опрятно. Да, ваши домашние станут игнорировать шкаф для обуви, да, они по-прежнему будут расшвыривать ботинки. Молча, без стенаний: «Я несчастная женщина, живущая среди нерях!» – возьмите обувь и суньте ее на полочки. Времени уйдет пара секунд, а порядок воцарится идеальный, пол можно не мыть.

Чтобы не захламлять квартиру, постарайтесь избавиться от ненужных вещей. Осмотритесь по сторонам. Что это у вас спрятано на лоджии? Два старых ведра, поломанная швабра, несколько ненужных кастрюль… Зачем вы все это храните? Ах, может, пригодится? Теперь вспомните, когда в последний раз вы пользовались обломком щетки? Три года назад? Смело тащите ее на помойку. Усвойте простую истину: если вещь не понадобилась вам в течение двенадцати месяцев, она не нужна вообще.

Данное правило срабатывает и в отношении одежды. Откроем шкаф, убьем моль и осмотрим полки и вешалки. К чему там висит платьишко 44-го размера? Ага, вы надеетесь его когда-нибудь надеть. Мода ходит кругами, то, что носят сейчас, носили и наши мамы в 50-х годах двадцатого века, платье может пригодиться вашей дочери. Верно, но не совсем. Да, модные тенденции возвращаются, но материал, фурнитура меняются. Ваша доченька в наряде тридцатилетней давности будет выглядеть нелепо. А сами вы ни за что не втиснетесь в платье, вы-то теперь носите 50-й размер. Если в течение двух лет вам не понадобились ни разу кофточка, брюки или туфли, смело избавляйтесь от них. Не держите в шкафу костюм мужа, в котором он пятнадцать лет

назад ходил в гости. Пиджак не коньяк, от времени лучше не станет. Не надо копить хлам, от него пыль, моль и ощущение вечной неубранности в квартире.

У хорошей хозяйки в шкафчике всегда обязательно имеются три вещи: лимонная кислота, пищевая сода и нашатырь. Это ваши неоценимые помощники в самых разных ситуациях.

Но пойдем по порядку.

Спальня

Если вам повезло и в квартире имеется спальня, то советую не захламлять ее. В спальне лучше иметь минимум мебели: кровать, тумбочки, шкаф. Не комплексуйте по поводу того, что на полках царит беспорядок. Знаете, мало у кого вещи постоянно сложены аккуратными стопками. Не пилите мужа, если на его полке носки перемешаны с трусами. Скажите спасибо, что он их вообще донес до шкафа, мог бы и бросить в гостиной. Если бы вы заглянули в мой гардероб… Ну, не будем о грустном. Что я могу посоветовать? Возьмите обычные пакеты и складывайте в них белье. В один – носки, в другой – трусы. Полки приобретут относительно аккуратный вид. Еще придерживайтесь одного очень простого правила: каждой вещи свои плечики. В этом случае рубашки будет легко снимать и вешать назад. Иначе ваш супруг потянет нужную и свалит те, что висят сверху. Не убивайтесь на пустом месте, не раскладывайте каждый день вещи, это бесполезно. Вот шкаф, если есть возможность, покупайте большой, лучше длинный и узкий, а не широкий и короткий. Из второго вам будет неудобно доставать вещи из глубины. Но этот совет подходит только тем, кто не стеснен в площади. Выбирая кровать, отдайте предпочтение такой модели, у которой нет ножек, а матрас покоится на коробе, который стоит прямо на полу. Обычно под спальным ложем скапливается много пыли, и вам придется часто орудовать шваброй. Нет ножек – нет проблемы. И еще, спальня – интимное место, оно только для тех, кто там отдыхает. Считается неприличным входить в эту комнату без специального приглашения хозяйки. Поэтому, если к вам заявились нежданные гости, закройте дверь в спальню с неубранной постелью и никого туда не зовите. Не нужно, услыхав звонок в дверь, бросаться заправлять кровать. Расслабьтесь, никто без спроса в вашу опочивальню не пойдет. Еще лучше будет, если вы вставите в двери этой комнаты замок (надо иметь возможность запирать спальню как снаружи, так и изнутри, чтобы внезапно проснувшиеся дети не застали папу и маму в пикантной ситуации). Элементарный крючок или задвижка избавит вас от

многих проблем.

Одна моя подруга вышла впервые замуж сравнительно поздно, после тридцати. Мужем ее стал человек, всю жизнь проживший с мамой. Молодые поселились у супруга. Свекровь обожала невестку, та нежно относилась к старушке, но была лишь одна капля горчицы в этой банке варенья. Утром свекровь подходила к спальне новобрачных и кричала:

– Детки, идите завтракать!

Не услышав ответа, она открывала дверь и восклицала:

– Кофе на столе. Боже, чем вы занимаетесь! Леночка, детка! Как ты это терпишь!

Чтобы не оказаться в такой ситуации, купите крючок.

Гостиная

Это комната для всех, поэтому каждый член семьи имеет полное право отдыхать на диване, сидеть в кресле или пить чай за столом. Усвойте сразу: порядка в этой комнате нельзя добиться никакими усилиями, но попытаться можно.

Итак, если вы хотите, чтобы гостиная выглядела более или менее пристойно, сначала купите подставку для дисков и кассет, иначе они будут валяться везде. Если в семье есть женщина, увлеченная вязаньем, подарите ей корзиночку. Подобный атрибут можно купить, а можно сделать и самой. Тогда клубки со спицами не будут лежать в кресле. Для периодических изданий необходима газетница. Если вы курите, приобретите специальную пепельницу, в которой пепел и окурки проваливаются в отделение, закрывающееся крышкой, тогда на столике не будет черных пятен. И вообще, постарайтесь каждой мелочи найти место – будет легче поддерживать порядок.

Детская

Во-первых, если вам позволяют жилищные условия, выделите ребенку отдельную спальню. Если у вас две комнаты, одну отдайте сыну или дочери, а потом старайтесь как можно меньше туда заглядывать, дабы не пугаться. Не следует врываться к дитятку с воплем:

– У тебя такой бардак, из-под кровати скоро мыши полезут!

Задушите в себе педагога, не занудничайте, не причитайте:

– Как ты хранишь вещи! Почему весь стол в фантиках?

Просто захлопните дверь и успокойтесь, это не ваша территория. Убирайтесь в ней лишь раз в неделю. Выделив чаду площадь, вы, конечно, лишаете себя отдельной спальни, зато

приобретаете кучу преимуществ. Во-первых, вам не надо будет каждый день собирать по всем углам машинки, куклы, фломастеры, карандаши и прочую дребедень, весь кавардак будет локализован в рамках одной комнаты. Если ребенок попытается замусорить вашу территорию, нужно спокойно сказать:

– Эта комната наша, а кухня общая. Твои игрушки живут у тебя, мы же не несем в детскую наши рукописи, калькуляторы и книги.

Обычно подобный аргумент действует на детей убедительно. Во-вторых, ваш муж, придя с работы не в настроении, не налетит на очередную гоночную машинку и не заорет:

– А-а-а! Вот куда улетают деньги. Безобразие! Кругом беспорядок, я живу в свинарнике.

В-третьих, собираясь принимать гостей, вы не будете спешно прятать вещи отпрысков. Просто не пускайте никого из друзей в детскую. Впрочем, встречаются особо настырные люди, способные бесцеремонно заявить:

– Ну-ка, посмотрим, как там ваш Ванька живет.

В этом случае следует твердо заявить:

– Ваня не любит, когда к нему заходят.

Но если терпеть не можете своего гостя и спокойно отнесетесь к тому, что он заработает от шока инфаркт, немедленно распахивайте дверь к Ване. Если ваши дети малы, им нет еще трех лет и они пока не способны жить самостоятельно в отдельной комнате, купите большой ящик, чем объемистей, тем лучше. Семья с устойчивым достатком легко приобретет такую вещь в любом мебельном магазине. Советую купить ящик без крышки – она все равно не будет закрываться, лучше запаситесь накидкой, которой вы прикроете сверху игрушки.

Раз в день, желательно за десять минут до прихода мужа с работы, быстренько сложите в ящик все разбросанные игрушки, сверху набрасываете накидку, ведете ребенка в ванную, даете ему пластмассовую трубочку и мисочку с гелем для тела. Абсолютно все малыши любят пускать мыльные пузыри. Что увидит супруг? Идиллическую картину.

Я настоятельно рекомендую обеспечить малыша, еще не ходящего в детский сад, именно ящиком. Расставлять на полочках в тщательном порядке машинки и кукол – занятие утомительное, оно вам скоро надоест, а валяющиеся в «открытом доступе» вперемешку игрушки будут вас раздражать.

Кстати, если вы проживаете все в одной комнате, ящик вас выручит. Накрытый, он просто будет стоять в углу. Но все же лучше извернуться и выделить дитятку личную комнату. Вариантов на самом деле может быть много, и я вам тут не

советчица. Купите журналы, поговорите с подругами, каждый решает проблему по-своему. Одна моя знакомая построила антресоли, другая превратила кухню в детскую, комнату – в кухню, столовую и спальню одновременно. Вам подобный вариант не подходит? А она живет себе и радуется. Не обращайте внимания на тех, кто станет смеяться или порицать ваши действия, главное – чтобы хорошо было вам. Это ваша квартира и ваша жизнь.

* * *

Если вы определили каждой вещи свое место, выбросили кучу ненужного хлама, то, скорее всего, ваша квартира будет прилично выглядеть всегда. Нет никакой необходимости каждый день мыть полы и собирать пыль с мебели, поверьте, никто этого не делает. Очень советую не затевать более тщательную, чем всегда, уборку в выходной или праздник. Я понимаю, что работающей женщине трудно выкроить время, но все же. Если вы живете в стандартной трехкомнатной квартире, то полутора часов вам должно хватить, лучше побегать по комнатам с тряпкой вечером, чем портить себе свободный день.

Впрочем, два раза в году придется делать генеральную уборку, и вот тогда, конечно, вы потратите уйму времени. Чтобы хоть как-то облегчить свой труд, купите себе хороший, мощный пылесос. Чем лучше будет агрегат, тем дольше останется чистой квартира. Вам понадобятся швабра и веник, желательно с длинной ручкой, чтобы не заболела спина. Половая тряпка должна быть чистой, ее надо регулярно стирать или выбрасывать, заменяя на новую.

Теперь более подробно поговорим о некоторых нюансах уборки.

Мытье окон

Мыть стекла надо осторожно. При неумелой протирке мелкие и острые песчинки могут оставить на стеклах царапины. Прежде всего смочите стекло водой, распыляя ее пульверизатором. Как только пыль размокнет, мягкой мокрой тряпкой два-три раза промойте стекло.

Можно также оконное стекло мыть водой, добавив туда нашатырного спирта или водки (1 часть спирта на 10 частей воды). Вымыв стекла, вытрите их насухо тряпкой или мягкой мятой бумагой, лучше всего газетной.

Ясное дело, что можно купить специальное средство, но осторожнее. Приобретайте те, что имеют либо синий, либо зеленый цвет. Красные не берите, они слишком токсичны.

Чтобы оконные стекла не запотевали и не замерзали, их надо протереть с обеих сторон глицерином.

В холодные дни стекла порой покрываются толстым слоем льда. Соскабливать его не следует. Лучше взять на плотную тряпку поваренной соли и несколько раз тщательно протереть нарост. Соль съедает лед, и стекло вновь становится прозрачным.

Окрашенные масляной краской рамы моют теплой водой без мыла, добавив в нее 1 ч. ложку нашатырного спирта на 1 л воды.

Для заделки на зиму оконных рам наберите в шприц (без иглы) парафин, разогретый приблизительно до 70°С, и залейте им щели. Греть шприц и парафин проще всего в воде.

Не очень грязные стекла моют раствором крахмала в холодной воде (на литр воды 1 ст. ложка); теплым раствором уксуса (2 ст. ложки на литр воды); водой с добавлением нашатырного спирта (1 часть на 10 частей воды). После мытья протрите стекла мягкой тряпкой, а затем смятой чистой бумагой.

Оконные стекла не так быстро загрязнятся, если после мытья протереть их смесью из 30 г воды, 70 г глицерина и нескольких капель нашатырного спирта.

Мыть окна рекомендуется в нежаркую и безветренную погоду. Ярким солнечным днем и на ветру стекла высохнут слишком быстро – и на них появятся разводы.

* * *

Удивительных результатов можно достичь, повесив на стене в тесной прихожей зеркало. Крохотное помещение станет зрительно намного больше. Иметь дома одно большое зеркало просто необходимо, иначе каким образом вы сумеете адекватно оценить свой внешний вид. Но лучше, на мой взгляд, поместить его на внутренней дверце шкафа, чтобы постоянно не вытирать пятна. По этой же причине я отказалась от красивого зеркального шкафчика в ванной. Стоило схватиться руками за ручку, как на посеребренном стекле появлялись «залапы». Но поскольку без зеркала жить нельзя, то ниже приведены способы его чистки.

Сияющее зеркало

Для мытья зеркала делается состав: 1 стакан воды, 1 столовая ложка винного уксуса и несколько капель нашатыря. Этой жидкостью протирать стекло, а затем вытереть зеркало насухо.

Если зеркало потускнело, протрите его тряпочкой, смоченной в водке или нашатырном спирте, потом вытрите насухо.

Зеркало, засиженное мухами, протрите разрезанной луковицей. Через 5 – 10 минут зеркало вымойте. После протирки зеркала луковицей на него не будут садиться мухи.

Чтобы предохранить зеркало от сырости, надо покрыть амальгаму (обратную сторону стекла) составом из одной части растопленного воска и двух частей скипидара.

Зеркало хорошо протирать тряпкой, смоченной в одеколоне. Уголки рамки можно почистить, навернув на спичку немного ваты.

Чистый ковер

Прежде чем рассказать об основных приемах чистки ковров, я должна вас предупредить: напольные покрытия – настоящие сборники пыли, и если в вашем доме есть аллергики или маленькие дети, то лучше обойтись без ковров. Очень часто мамы не могут понять, по какой причине их дети начинают чесаться и покрываться сыпью. Малыша лишают вкусной еды, заставляют принимать бесконечно лекарства.

Если в вашем доме есть ребенок с аллергией непонятно на что, советую убрать ковры. Дело в том, что на них оседает буквально все: табачный дым, пыль, шерсть животных. Мы чистим покрытия химическими препаратами и с ощущением того, что сделали все для здоровья малыша, сажаем его на «свежий» ковер, думая, что поступаем правильно: на мягком удобно играть и не дует. Оно верно, только остатки бытовой химии остались в ворсе, полностью удалить их невозможно, вы же не полоскали палас в проточной воде. Вот дитя и нанюхается всякой гадости. Поэтому лучше купить обычный плед или одеяло, на котором можно со спокойной совестью оставить играть ребенка. Раз в неделю простираете вещичку – и дело с концом. Попробуйте, скорее всего, ваш ребенок может питаться нормально, а все дело в ковре.

И еще. Сколько бы ни писали производители о нетоксичности и полной безопасности синтетики, это не совсем правда. Полы лучше застилать изделиями из шерсти, шелка, хлопка, а не их искусственными заменителями.

Перед чисткой из ковров надо обязательно удалить пыль пылесосом или побить их с изнанки выбивалкой из мягких прутьев. В последнем случае ковер развешивают на веревке, лучше всего на ветру. Зимой пыль с ковров можно удалить, протирая их сухим чистым снегом. Для этого ковер расстилают и протирают его снегом с помощью жесткого веника или щетки, после чего встряхивают.

Чтобы вывести жирные пятна на ковре, надо протереть его крупными древесными опилками, смоченными в бензине, а затем на некоторое время присыпать ими испачканное место.

Застарелое чернильное пятно можно убрать винным спиртом, свежее – соком лимона или лимонной кислотой. В том и другом случае надо смочить ватку и прикладывать ее к пятну. Постепенно чернила впитаются в нее. Вычищенное место промывают мыльной водой и насухо вытирают полотняной тряпкой.

После удаления из ковра пыли и пятен можно чистить всю

его поверхность.

Любое покрытие можно освежить влажными листьями отстоявшегося чая. Их разбрасывают по ковру, а затем сметают щеткой или чистым веником.

Ковры с коротким ворсом легко приобретают хороший вид при помощи черного хлеба. Краюшкой хлеба натирают ковер, а затем крошки сметают.

Не очень загрязненные ковры чистят мелкой сухой столовой солью. Насыпают на ковер соль и затем равномерно удаляют ее с ковра. Веник или щетку перед употреблением смачивают мыльной горячей водой и отряхивают для удаления избытка раствора. При чистке веник время от времени, по мере загрязнения, промывают мыльной водой, а загрязненную соль заменяют чистой. После чистки остатки соли из ковра удаляют выбивалкой.

Вместо столовой соли можно применять также сухие древесные опилки или крупные отруби. Мыло может быть заменено стиральным порошком.

В этом случае в одном литре кипяченой теплой воды растворяют немного стирального порошка. Этот состав наносят на лицевую сторону ковра и равномерно растирают мокрой губкой, после чего ковер тщательно вытирают сначала мокрой, затем сухой тряпкой и высушивают.

Ковры, имеющие много белых (неокрашенных) мест, с трудом поддаются чистке, их приходится отбеливать перекисью водорода. На 1 литр теплой воды берут чайную ложку перекиси водорода, добавляют столько же нашатырного спирта и протирают ковер щеткой, смоченной этим раствором. Затем промывают водой два раза. При последней промывке в воду добавляют немного уксуса (1 столовую ложку на ведро воды). От уксуса окраска ковра делается ярче.

Если на ковре образовались замины ворса, портящие его внешний вид, надо это место подержать несколько минут над паром, а затем поднять ворс, ударяя по ковру с изнанки выбивалкой из прутьев. Потом это место с изнанки на весу проглаживают утюгом до тех пор, пока оно не высохнет. Если дома есть фен, то лучше сушить сырое место феном.

Хранить ковры следует, свернув в рулон, если сложить их, то на ворсе образуются заломы, которые будет очень трудно убрать.

Как ухаживать за мебелью

Для вашей стенки или стола одинаково вредны и повышенная сухость, и сырость. Сокращают век предметов из дерева пыль, близость батарей (меньше 0,5 м) и даже прямые солнечные лучи. Мебель стареет, выгорает, коробится облицовочная фанера, на лаковой поверхности появляются пятна, трещины.

Защитить ее можно простым средством.

Вскипятите стакан пива с кусочком воска. Чуть теплую массу нанесите на мебель, дайте ей высохнуть, а затем натрите шерстяной тряпкой.

Наконец, воспользуйтесь растительным маслом, лучше всего репейным. Несколько капель капните на вату и заверните ее в старый носок. Масло должно лишь слегка просачиваться. Этим тампоном протрите поверхности мебели.

Мягкую мебель лучше всего чистить пылесосом. Но можно и так: на кресло или диван кладут старую влажную простыню. По ней бьют плетушкой. Когда простыня станет грязной, ее прополаскивают и продолжают выбивать пыль. Можно делать и иначе: жесткую платяную щетку туго обтягивают двойным слоем влажной марли, смачивают в воде и чистят мебель.

Мебель, обитую плюшем, не рекомендуется чистить пылесосом, веником или щеткой, так как она может «облысеть». Такую мебель протирают мягкой тряпкой или губкой по ворсу.

Теперь о пятнах. Допустим, в спешке или по рассеянности вы поставили на полированный стол горячий утюг или чайник. Не расстраивайтесь. Возьмите тампон с поваренной солью, смочите его растительным маслом и круговыми движениями протирайте пятно до тех пор, пока оно не исчезнет.

Старые пятна нужно покрыть смесью из поваренной соли и растительного масла, а спустя 2 – 3 часа стряхнуть состав и протереть шерстяной тряпкой.

Можно почистить мебель тряпочкой, смоченной в молоке, а потом вытереть ее насухо шерстяной или бархатной тканью.

Пятно от воды на лакированной поверхности посыпьте мукой, а затем тампоном, смоченным в растительном или машинном масле, трите до его исчезновения.

Мебель красного дерева освежают, протирая ее хорошо отжатой влажной тряпкой, а потом льняной тканью вытирают насухо.

Неполированная (матированная) мебель очищается от пыли сухой мягкой тряпкой или пылесосом с мягкой насадкой. Время от времени ее можно протирать влажным тампоном, а при

сильном загрязнении – помыть теплой мыльной водой и насухо вытереть.

Металлические детали мебели, потускневшие и потемневшие, можно чистить пастообразными средствами или домашними препаратами: смесью из нашатырного спирта (30 г), мела или зубного порошка (15 г) и воды (50 г). Жидкость взболтайте, намочите в ней фланелевую тряпочку и протрите фурнитуру. Суконкой натрите очищенный металл до блеска.

Такой же эффект дадут питьевая сода, лимонный сок, разрезанная пополам луковица.

Жирные пятна с мягкой мебели выводят смесью из воды и нашатырного спирта (2 части воды и 1 часть нашатырного спирта) или уксуса (1 часть воды и 2 части уксуса). Имейте в виду, что зеленый цвет обивки под воздействием нашатырного спирта меняется.

Жирные, чернильные и другие пятна удаляются с обивки мягкой мебели такими же препаратами, какие применяются для соответствующих тканей.

Дерматин и кожу протирают влажной тряпкой, после чего наносят на поверхность слегка взбитый яичный белок.

Для удаления пятен с кожаной обивки в нее втирают кашицу из картофельной муки и бензина (1 часть картофельной муки и 1 часть бензина), а после высыхания ее счищают.

Картины, книги и альбомы

Потускневшие картины, написанные масляной краской, покрывают на 3 – 4 часа влажной чистой тряпкой (желательно смоченной бутилированной водой). После просушки мягко и равномерно проводят по поверхности картины кусочком полотна, смоченного в льняном масле.

Обновление белых мест картин, писанных масляной краской и потемневших на воздухе, производится с помощью перекиси водорода. Для чистки картин не следует применять бензин, скипидар, спирт и мыльную воду.

Чистка книг и бумаги производится следующим образом: масляные пятна посыпают мелом (сухим), зубным порошком или порошком белой глины. Затем накрывают чистой бумагой и проглаживают утюгом или оставляют на несколько дней. После этого мел и глину стряхивают. Если пятно не сойдет, чистку повторяют 2 – 3 раза.

Стеариновые пятна удаляют винным спиртом, разглаживая потом листья книги утюгом через пропускную бумагу.

Для удаления чернильных пятен приготовляют крепкий раствор лимонной кислоты и смачивают им толстую пропускную бумагу. Бумагу накладывают на чернильные пятна.

Ржавые пятна выводят раствором щавелевой или лимонной кислоты. После удаления пятен листы книги слегка промывают водой и сушат между листами бумаги.

Золоченые рамы можно промыть губкой, слегка смоченной спиртом или скипидаром, затем вытереть мягкой тряпкой.

Вдавления на плюше альбомов выводятся таким образом: альбом держат над кипятком, при этом пар выпрямляет смявшиеся места.

Как навести порядок на кухне

Если в гостиной вполне возможен художественный беспорядок, то кухня – лицо дома. Вообще, люди, пришедшие к вам, в первую очередь обратят внимание на то, насколько опрятно у вас в кухне, ванной и туалете. Разбросанные повсюду детские игрушки никого не смутят, а вот захламленные кухонные столики могут покоробить. Итак, для начала не превращайте подоконник в склад банок и тряпок. Окно должно быть украшено занавесками, подойдут любые. Если вы подберете или сошьете прихватки, варежки и фартук в тон, уже станет нарядней. На подоконнике лучше всего смотрятся цветы или, если на кухне мало места, какая-нибудь бытовая техника: тостер, ростер, гриль, электрочайник, радиоприемник. Главное, чтобы там не громоздился мусор.

Очень украшают кухню всякие мелочи, развешанные на стенах: доски, ножи, поварешка, сковородки… Единственное условие – предметы должны быть чистыми. Засаленные, обгоревшие прихватки выбросьте, уничтожьте вонючие тряпки. Заведите полотенца, разные, большие, маленькие, одними вытирайте посуду, другие используйте как тряпки и, не жалея, выбрасывайте их по мере загрязнения. Не вытирайте стол куском старой рубашки, не смахивайте крошки с клеенки обрывком носка, поверьте, это выглядит отвратительно и говорит не о вашей экономности, а о крайней неаккуратности. Помойное ведро, увы, придется мыть каждый день. Положите в него пакет, сейчас продают специальные. Впрочем, подойдут и обычные, в которые кладут продукты, на худой конец сойдет и газета.

На кухне каждая вещь должна четко знать свое место. Если вы приобретаете утварь, постарайтесь подобрать ее в тон, сейчас это нетрудно, а выглядеть будет красиво. Меняйте постоянно губку для мытья посуды. Обязательно заведите на кухне большие ножницы. Ими очень удобно открывать пакеты с молоком, кефиром, простоквашей; еще ножницами намного быстрее, чем ножом, можно нарезать зелень или отварное мясо или отрезать плавники у рыбы. Пригодятся и щипцы для колки орехов. Знаете зачем? Колоть орехи? Оно верно, но еще ими очень удобно отворачивать завинченные насмерть пробки. Обязательно заведите хлебницу: во-первых, батоны не станут мгновенно черстветь, во-вторых, такой контейнер выглядит лучше, чем обычный пакет. Много денег вы не истратите. Ступайте на ближайший рынок, найдите палатку, в которой торгуют пластмассой, и возьмите там доски, хлебницу, банки для крупы и

специй, но только одного цвета.

На маленькой кухне нужно максимально занять стены. Моя подруга Оксана поступила так: над мойкой и плитой у нее висят сушка и шкафчик, а противоположная стена, возле которой стоит стол, полностью, до самого потолка, завешана открытыми полками, на них в красивых банках хранятся крупы, тут же стоят яркие упаковки с чаем и кофе. Сидит моя подруга на необычных стульях, я бы сказала, что это пуфики со спинками. Сиденье можно поднять, а в открывшемся полом пространстве можно хранить всякую всячину. Под окном рекомендую сделать либо нишу, либо маленькие полочки, главное, найти каждой вещи место. Иногда в кухне снимают батарею: в маленьком пространстве и без нее тепло, а появляется место, где можно оборудовать шкафчик. Посмотрите всякие журналы, может, почерпнете что-то полезное для себя. Очень советую не демонстрировать косность мышления: у мамы висят в углу часы – и я помещу их туда же… Не бойтесь необычных на первый взгляд идей.

Еще имейте в виду, что светлые цвета зрительно увеличивают пространство. Маленькая кухня, чье окно украшает нежно-розовая занавеска, а стены выкрашены ей в тон, будет казаться больше, чем такая же, занавешенная темно-коричневой шторой. Глубокий синий, темно-зеленый, интенсивно-сиреневый, коричневый, черный цвета мало подходят для пятиметровой кухни. Полукруглый диванчик, так называемый «уголок», тоже совершенно не годится тем, кто вынужден готовить еду и обедать на «пятачке». Маленькая кухня – это большая проблема, но, повторю, тут все зависит от вас.

Если вы затеяли большую готовку и собираетесь сварить суп, поджарить котлеты, испечь пирог, сырники и приготовить еще кучу вкусностей, то не складируйте в мойку грязную посуду с желанием помыть ее после завершения процесса. После того как будет сварен борщ, а мясо пожарено, ворох использованной кухонной утвари подопрет потолок, и вернувшийся некстати муж или случайно забежавшая свекровь мигом заявит:

– Ну и бардак у тебя!

Поэтому возьмите за правило: сделали тесто для сырников – тут же вымойте миску, в которой его готовили, нарезали салат – не бросайте кастрюлю, в которой заправляли его майонезом, а быстренько ополосните ее и суньте в сушку. Процесс готовки это затормозит на считаные минуты, зато пищеблоку гарантирован чистый вид. Конечно, если есть посудомоечная машина, ваша жизнь сильно облегчается. Помочь вам могут и бытовые приборы, которые, на мой взгляд, делятся на две категории: крайне

полезные и абсолютно ненужные. Если речь идет о кухне, то агрегат, превращающий жирные сковородки в чистые, следует купить непременно. Вы не можете представить, до какой степени изменится ваша жизнь. Теперь вы будете весь день засовывать использованные чашки и тарелки в проволочные корзинки, а вечером просто нажимать кнопку. После ухода гостей никогда не возникнет скандала на тему: кто сейчас встанет к раковине. Просто поместите сервиз в посудомоечную машину. Правда, повод для выяснения отношений, если очень хочется, можно найти всегда. Обзаведясь посудомойкой, вы будете спорить с мужем на тему: кто должен достать чистые тарелки и расставлять их в шкафчике. У посудомоечной машины есть масса достоинств: во-первых, можно не вешать над раковиной сушку, потому что тарелки и чашки вы получите чистыми и сухими; во-вторых, сбережете руки; в-третьих, если в доме есть больной человек, вы избежите распространения инфекции через посуду, в машине можно установить высокий температурный режим. К сожалению, посудомойка имеет довольно большие размеры. Она по длине и ширине похожа на стандартный кухонный шкафчик, поэтому, имея малогабаритную кухню, придется решать проблему: что лучше, автомат для мойки тарелок или место для хранения кастрюль? Тут уж каждый поступает по-своему, лично я спокойно повесила над дверью полку, засунула туда редко используемые казан, гусятницу, таз для варенья и в освободившееся пространство втиснула посудомойку. Одна из моих подруг и вовсе поставила ее под обеденный стол, немного неудобно, зато посуду мыть руками не надо.

Очень полезная вещь электромясорубка, в ней легко перемалывается любое, даже очень жилистое мясо, и вы сэкономите много сил, если не станете сами крутить ручку. Еще у нас есть тостер, приобретение которого практически избавило меня от приготовления завтрака.

А вообще советую вам зайти в какой-нибудь большой специализированный магазин и просто походить, посмотреть, что там предлагают, дабы облегчить жизнь хозяйки. И тут все зависит только от ваших пристрастий и состава семьи. Согласитесь, что электроварка на 10 яиц совершенно бесполезная вещь для одинокой дамы, но если в вашей семье пять человек и все охотно завтракают «куриной икрой», то такой агрегат для вас незаменимая штука. Я могу перечислить то, что находится на кухне у меня. Посудомоечная машина, тостер, электромясорубка и чайник. СВЧ-печи у нас нет. Я очень хорошо знаю о ее преимуществах, и почти все мои подруги обзавелись различными модификациями таких печек, но врачи-онкологи не перестают

спорить на тему: можно ли человеку, которому поставлен диагноз «рак», пользоваться СВЧ-печью. Поэтому, решив, что береженого бог бережет, я завела у себя обычный ростер. Еще я пользуюсь электроножеточкой, потому что моих мужчин никогда нет дома, по той же причине куплен и электрический консервный нож. А вот кухонного комбайна у меня нет. От его приобретения меня остановило простое соображение: эта машина очень тонко строгает овощи и фрукты только для салата. На суп придется все равно резать морковь самой, да и картошку, если захочешь ее пожарить, при помощи комбайна не нарубить. Он не способен резать помидоры. И потом мне лень мыть после использования автоматической терки целую кучу вещей: мисочки, ножики… Ей-богу, быстрее порезать пару морковок на доске. Вот миксер я приобрела, потому что люблю печь пироги, а еще купила блендер, моя семья с удовольствием пьет молочные коктейли. Кстати, такой коктейль, ну, допустим, из банана с молоком, охотно пьют дети, которые с огромным трудом перед школой поглощают завтрак. Коктейль вполне может заменить надоевшую кашу, готовится он мгновенно.

Электробытовых приборов сейчас тьма, вы точно подберете необходимые. Большинство из них возможно купить в кредит. Не жалейте денег, в конце концов, вы покупаете не просто мясорубку, а приобретаете для себя свободное время. Не поскупитесь на хорошие ножи, ими быстрее и красивее режутся продукты, обязательно поставьте фильтр для воды – сбережете здоровье. Кстати, многие владельцы животных, в особенности котов, сталкиваются с проблемой, которая приносит много мучений и домашнему любимцу, и его хозяину, я имею в виду мочекаменную болезнь. Так вот, если вы будете давать своему питомцу бутилированную или отфильтрованную воду, то, с большой долей вероятности, сумеете избежать этой напасти.

Даже если вам кажется, что в кухне есть все, тем не менее съездите в большой хозяйственный магазин и побродите между рядами. Найдете кое-что интересное. Ну, допустим, куда вы кладете ложку, которой помешиваете в процессе варки каши? Швыряете ее на столик, а потом отскребаете пластик от засохших капель? Между прочим, давным-давно придуманы специальные держалочки всех цветов и размеров. Ваши прихватки валяются где ни попадя? Но ведь можно купить маленькие магнитики и при их помощи прикрепить тряпочки. Главное, чтобы у вас было желание украсить свой быт.

Внимательно изучите свои кастрюли и сковородки. В чем вы готовите? У вас разномастная посуда? Это выглядит некрасиво, но, если вам нравится, пусть будет так, только еще раз

посмотрите на нее: сколько лет кастрюлькам? Имейте в виду, алюминий – не лучший материал для утвари, сварить суп в такой емкости можно, а хранить – ни в коем случае нельзя. Опасность для здоровья представляют изделия, у которых местами отлетела эмаль.

К чему я все это говорю? Да очень просто. Красиво на вашей кухне может быть всегда, причем добьетесь вы этого легко. Всякие разноцветные пластмассовые штучки, яркие прихватки, скатерть вместо клеенки, вазочка с цветами, отсутствие грязной посуды в мойке – и все. И наводить порядок в доме следует именно с кухни.

Кухня – это не склад. Выбросьте кипы старых газет и застиранные тряпки, спрячьте пустые бутылки и банки, и от этих простых мер вы получите удивительный результат.

Теперь несколько кратких советов.

Посуду из-под молока и теста нужно мыть сначала холодной, а затем горячей водой, а из-под смеси с яйцами – наоборот.

Избегайте мыть фаянсовую и хрустальную посуду горячей водой, употребляйте теплую воду и мыло. Для придания блеска ополосните ее холодной водой, добавив немного синьки или уксуса.

Пластмассовые изделия моют холодной водой.

Глиняную посуду моют мыльной водой. К сожалению, такую посуду нельзя мыть в посудомоечной машине. Ее держат всегда открытой, так как, накрытая крышкой, она приобретает неприятный запах.

Фарфоровая посуда со временем темнеет. Для того чтобы вернуть ей белизну, протрите ее питьевой содой или солью и уксусом. Для посуды с золотой росписью этот совет не годится.

Посуда с пригоревшей едой легко отмывается, если замочить ее в воде, добавив в воду одну чайную ложку питьевой соды.

Чтобы удалить сильно пригоревшую пищу, посыпьте «неприятность» обильным количеством соли, налейте немного воды и оставьте на несколько часов. Или залейте водой с добавлением соли или питьевой соды и кипятите.

Серебряные или никелированные изделия моют теплым мыльным раствором (10 г мыла на 1 л воды). Хорошо чистить их зубным порошком с нашатырным спиртом. Предметы покрыть смесью и дать высохнуть, затем насухо вытереть.

Для чистки никелированной посуды употребляют следующий раствор: одна столовая ложка уксуса и чайная ложка поваренной соли.

Алюминиевую и эмалированную посуду моют водой и мылом, чистят мелкой солью. Ржавые пятна, потеки удаляют

тряпочкой, смоченной в уксусе или в растворе лимонной кислоты.

Не применяйте для алюминиевой посуды абразивные порошки.

Эмалированная посуда легко моется питьевой содой.

Прессованную посуду из жароупорного стекла мойте раствором соды. Ни в коем случае не используйте для этой цели металлические щетки.

Чтобы вам было легче отчистить духовку, протрите загрязненные места раствором нашатырного спирта, закройте ее и оставьте на 12 часов, по истечении которых еще раз пройдите эти места губкой.

Перед тем как мыть мясорубку после приготовления фарша, прокрутите в ней небольшую картофелину – это значительно облегчит процесс. Такого же эффекта вы добьетесь, если прокрутите горбушку хлеба.

Кофейник от тонкого коричневого налета можно очистить, прокипятив в нем воду с кусочком лимона.

Для придания блеска железной сковороде после мытья ее следует протереть горячей солью.

Добавьте в горячую воду уксус, полученным раствором промойте деревянную посуду – неприятный запах плесени исчезнет.

Нож горячей водой мыть не рекомендуется, он быстро затупится. А если подержать нож в слабом растворе поваренной соли 30 минут, его легко наточить.

Избегайте оставлять ножи на горячей плите, так как от нагревания сталь теряет прочность и эластичность. Ножи следует держать отдельно от других металлических предметов (вилок, ложек), потому что от соприкосновения с ними они быстро тупятся.

Для удаления накипи в чайник налейте воды, доведите ее до кипения, добавьте питьевой соды (2 – 2,5 ст. ложки на 1 литр воды) и кипятите 20—25 минут. Слив воду, залейте раствор уксусной эссенции (0,5 стакана на 4 литра воды) и вновь кипятите в течение 20—30 минут. Разрыхленную накипь легко соскоблить. После удаления накипи чайник тщательно промойте чистой водой.

Если на кастрюлях, чайниках и кофейниках образовалась незначительная накипь, прокипятите в них воду с картофельными очистками.

Если кухонная посуда (кастрюли, чайники, ковшики и т. п.) потемнела внутри, положите в нее яблочную кожуру, залейте водой и прокипятите в течение получаса.

Чтобы удалить осадок, образовавшийся в носике заварочного чайника, налейте в него горячую воду с растворенной в ней пищевой содой и оставьте на несколько часов. Затем тщательно промойте горячей водой.

Протрите ложки, вилки, чайные чашки губкой, пропитанной лимонным соком, – они заблестят как новые.

Чтобы удалить налет от остатков вина на бокалах и графинах, налейте в них небольшое количество теплой мыльной воды и оставьте на 5 – 6 часов, затем вылейте воду и положите туда небольшое количество питьевой соды, встряхните и тщательно промойте водой.

В стеклянных вазах, графинах и кувшинах, предназначенных для питьевой воды, со временем образуется специфический налет (осадок). Налейте в них небольшое количество соленого или кислого раствора и оставьте на некоторое время, затем вылейте и промойте их водой.

Для чистки мельхиоровых и серебряных столовых предметов используют следующий способ. В кипящий раствор (1 ст. ложка поваренной соли, скорлупа двух куриных яиц на литр воды) опустите вилки, ложки, ножи на 15 секунд, предварительно вымыв их горячей водой. После кипячения тщательно промойте и вытрите досуха суконной тряпкой.

Чтобы восстановить утраченный блеск серебряных предметов, погрузите их на 10 минут в картофельный отвар или прокипятите в концентрированном отваре из шелухи чеснока.

Для удаления темных пятен, налета на серебряной посуде можно поступить следующим образом: протрите предмет тряпкой, смоченной в теплой мыльной воде, после чего почистите густой однородной массой: натуральный спирт и зубной порошок, промойте горячей водой и протрите полотенцем.

Все стеклянные предметы (стаканы, бокалы, вазочки, блюдечки и т. д.) рекомендуется мыть водой с солью или уксусом.

Для чистки загрязненных металлических противней используйте питьевую соду. Влажную тряпочку обмакните в соду и проведите ею несколько раз по листу (до полного исчезновения загрязнения), затем тщательно вытрите сухой салфеткой и поместите в прогретую духовку до полного испарения влаги.

Чтобы кафельная плитка засверкала как новая, вымойте ее раствором, приготовленным из 1 стакана уксуса и 1 л воды.

Чтобы снять налет с кранов, ручек и других никелированных изделий, протрите их раствором соли и уксуса.

Чтобы вернуть белизну холодильнику, протрите его раствором, приготовленным из 50 г зубного порошка и 25 г нашатырного спирта.

Чтобы удалить неприятный запах в холодильнике, поместите в него лимонные корочки, воткнув в них палочки гвоздики.

Чистота в ванной и туалете

Очень часто хозяйка быстренько моет пол в санузле, а потом сокрушается: ну надо же, как будто не убирала. Не стоит расстраиваться, порядка и красоты тут добиться легко, просто нужно помнить, что в первую очередь взгляд человека, вошедшего в ванную, падает не на пол, а на зеркало и полочку. Поэтому аккуратно расставьте все баночки и флакончики, обязательно вытрите их. Упаковка дорогих французских духов, заляпанная зубной пастой, выглядит отвратительно. Если вы поставите на раковину дозатор для жидкого мыла, то избавитесь от раскисших обмылков. На стене над ванной повесьте полочку для гелей, пен и шампуней. Кстати, небольшой шкафчик можно сделать и под раковиной. А вот превращать ванную в склад грязного белья, тазов, швабры и веника не стоит. Постарайтесь всеми силами удалить эти предметы в другое место. Куда? Вариантов на самом деле больше, чем вам кажется. Если у вас есть застекленная лоджия или балкон, то там можно сделать шкафчик, где вы будете хранить бытовую химию. Что, и грязное белье туда? А почему бы нет? Купите большой короб с крышкой – и делу конец. Но никто же не хранит предназначенные для стирки вещи на балконе. Ну и что? Вы будете первой, впрочем, первыми это придумали мои подруги. И у Маши, и у Кати, и у Лены балконы оборудованы специальными коробами, где дожидаются стирки вещи.

Дорогие мои, ванная, даже если она совмещена с туалетом, это место, где вы можете расслабиться, залечь в воду с пеной, помечтать, намазать мордочку всякими масками, покурить… Захочется ли вам делать это, глядя на бачок с грязными носками? Поэтому постарайтесь приложить максимум усилий к тому, чтобы ничто не мешало вам получать удовольствие. Если у вас раздельный санузел, то в туалете на стене, за унитазом, легко вешается шкафчик, куда прячется вся бытовая химия. Походите по квартире и подумайте, нет ли у вас свободного пространства шириной двадцать сантиметров? У нас такое нашлось в углу коридора, у туалета. Мы заказали туда встроенный шкаф, сейчас подобную мебель можно сделать по вашим размерам.

Тряпочки, которыми вы вытираете кафель, не должны махриться, оставляя на поверхности мелкие ниточки. Вы сбережете много сил, если купите ершик для туалета, который крепится к стене. Наверное, видели подобный не раз: пластиковый или стеклянный стакан, куда вставляется круглая щеточка. Почему я предлагаю именно такую конструкцию? Если

вы нальете в этот стакан любое средство для мытья унитазов или просто мыльный раствор, то ваши домочадцы, используя ершик, будут одновременно мыть унитаз, он останется чистым без малейших усилий. Нужно только раз в три дня менять раствор, и все.

Теперь короткие советы.

Если вы хотите, чтобы кафель в ванной комнате вновь заблестел как новый, почистите его питьевой содой, а потом протрите влажной губкой. После этого насухо вытрите его мягкой тряпочкой.

Если вам нужно почистить фаянсовую раковину, разведите мыльную воду и добавьте в нее соду. Затем возьмите жесткую мочалку или щетку и, смочив ее в этом растворе, хорошо потрите раковину. После этого помойте ее чистой водой.

Чтобы избавиться от желтых пятен на раковине или ванне, смешайте поваренную соль с уксусом и нанесите эту кашицу на пятна. Оставьте ее на ночь, а утром смойте водой. Пятна исчезнут.

Массажные щетки, гребешки, расчески нужно время от времени тщательно чистить. Положите их на ночь в воду, добавив в нее немного нашатырного спирта и горсть крупной соли, а утром сполосните.

Не выбрасывайте старые зубные щетки: ими очень удобно мыть расчески, подошвы ботинок и такие углы, куда не пролезет обычная щетка. А батареи удобно чистить при помощи ершика для бутылок. Всю домашнюю работу лучше делать в резиновых перчатках, иногда не вредно надеть марлевую маску на лицо. Если покупаете чистящие средства, отдайте предпочтение жидким или пастообразным, от сыпучих вверх поднимается облачко дисперсной пыли, ее вредно вдыхать.

Стирка

Лучше всего иметь дома автоматическую стиральную машину, которая сама набирает и сливает воду. Кое-кто может сказать, что это дорогое удовольствие, но давайте разберемся в проблеме. Если вы одинокая женщина, то, скорее всего, вам подобная штука ни к чему. К концу недели в вашем бачке для грязного белья окажется маленькая кучка белья и одежды. Но вам никак не обойтись без автоматической прачки, если вы имеете семью. Мужья отчего-то всегда роняют на грудь куски еды, детсадовцы возвращаются домой в таких колготках, что у меня всегда возникало подозрение: наверное, моих маленьких деток заставляют рубить уголь. Впрочем, школьники не лучше, их одежда обычно испачкана шариковой ручкой, жвачкой, клеем, чернилами. Бабушка со слабым зрением спокойно наливает чай мимо кружки. Короче говоря, наш бачок для грязного белья практически никогда не бывает пуст. Только приобретя машину-автомат, я поняла, какое это счастье. Мой вам совет: уж лучше отложить покупку телевизора или ограничить себя в чем-то другом, но купить «прачку» надо. Если ваша кухня мала, попробуйте разместить бесценную помощницу в ванной комнате. Сейчас существует огромный выбор электробытовой техники, можно найти модели, которые помещаются под раковиной. Надо только учесть, что чем машина меньше, тем она дороже. Мне это кажется нелогичным, ведь на крошечный агрегат при производстве тратится меньше железа и пластика. Еще раз повторяю: ищите нестандартное решение проблемы. У одной моей знакомой машина стоит в прихожей, покрытая скатертью, она служит одновременно и столиком для всяких мелочей.

– Вот идиотизм! – воскликнет кое-кто. – Всем ясно, что стирать белье надо либо в ванной, либо на кухне.

Да? И кто же это сказал? А если там места нет? Стирать горы вещей в тазу? Нет уж, не обращайте ни на кого внимания, пусть машина стоит там, где вам удобно, хоть в шкафу в спальне. Вас это устраивает? И прекрасно.

Но, увы, по статистике, далеко не всякая российская семья имеет эту очень необходимую в быту вещь, которую сейчас можно купить в кредит.

Стирка на первый взгляд кажется делом незатейливым. Ну какие тут хитрости? Я сама, будучи неопытной хозяйкой, думала точно так же, за что и поплатилась дважды. Первый раз я запихнула в таз с горячей мыльной водой черную футболку вместе с белой блузкой и получила две серо-буро-малиновые

вещи. Потом я выстирала шерстяной свитер супруга. Муж мой человек крупный, одежду он носит пятьдесят шестого размера. Представьте мое глубочайшее изумление, когда, открыв барабан, не нашла в нем ничего похожего на пуловер Александра Ивановича. Теплая, любимая им вещь просто испарилась. Сначала я оторопела, но потом стала внимательно изучать внутренности машины.

В самом углу обнаружился маленький сморщенный комочек. Расправив его, я увидела свитер мужа, очень чистый. Одна беда, он стал крохотным.

Нет худа без добра, собачка Снапик, размером чуть больше, чем мышь, получила пальто и долго щеголяла в бывшем свитере хозяина зимой во дворе. Но передо мной-то стояла задача не приодеть Снапушу, а выстирать одежду мужа.

Что ж, теперь даю практические советы, нажитые горьким опытом.

Чтобы белье не линяло, в моющий раствор добавьте поваренную соль.

Новое белье не кипятите, а замачивайте в большом количестве воды на 1 – 2 дня.

Вместо отбеливателя при стирке белого белья можно использовать нашатырный спирт (1 ст. ложка на ведро воды).

Для дезинфекции белья можно использовать перекись водорода. Для этого на 10—12 л подогретой до 60°С воды берут 100 г перекиси водорода, погружают белье в раствор, доводят до кипения и кипятят, помешивая в течение 15 мин.

Если вы собираетесь сушить выстиранное белье на морозе, добавьте в воду для последнего полоскания две-три горстки поваренной соли или налейте немного уксуса. Белье приобретет приятный блеск и не примерзнет в веревке. Можно и саму веревку протереть тряпкой, смоченной в теплом растворе питьевой соды или соли.

Мохеровые изделия стирают моющими средствами для шерсти и шелка, добавив в стиральный раствор немного глицерина. При стирке вещь не трут, отжимают, положив между полотенцами, и во влажном состоянии хорошо расчесывают щеткой.

Занавески и портьеры из хлопка или льна лучше после стирки накрахмалить.

Ситцевые шторы стирают в холодной подсоленной воде, прополаскивают в воде с уксусом и крахмалят.

Тюлевые занавески опустите на 2 – 3 часа в раствор моющего средства, затем простирайте их в новой порции такого же раствора с температурой не выше 50°С, не выкручивая и не

отжимая. Прополощите занавески несколько раз сначала в теплой, затем в холодной воде. Для отбеливания можно воспользоваться отбеливателями, причем температура отбеливающего раствора не должна превышать 60°С. Сушить тюль удобно, сразу повесив его на карнизы.

При стирке тюлевых занавесок к раствору синьки можно добавить немного молока, от этого занавески будут выглядеть как новые.

Чтобы вернуть белый цвет тюлевым занавескам, попробуйте следующий способ: 1 ст. ложка нашатырного спирта, 2 ст. ложки 3%-ной перекиси водорода налейте в эмалированный бак с горячей водой и опустите тщательно расправленный тюль на 30 мин, затем хорошо его прополощите.

Тяжелые портьеры перед стиркой вытряхните, замочите на 3 часа в холодной воде с небольшим количеством питьевой соды или соли, затем прополощите в холодной воде и снова замочите на 2 – 3 часа в теплой воде с порошком для стирки шелка или легкого трикотажа. Выньте и вновь простирайте в воде с добавлением моющих средств. Портьеры нельзя ни кипятить, ни тереть, ни отжимать – иначе они потеряют форму. В конце стирки их следует прополоскать несколько раз в теплой, затем в холодной воде.

Чтобы при стирке небольшие кружевные изделия не порвались, положите их в мыльный раствор, налитый в литровую банку, плотно закройте ее и энергично встряхивайте в течение нескольких минут. Кружева прополощите и сушите, не отжимая.

Носовые платки легче отстирываются, если их замочить в растворе поваренной соли (1 ст. ложка на 1 л холодной воды).

Махровые полотенца станут мягкими и пушистыми, если их стирать и кипятить в соленой воде либо после обычной стирки подержать в подсоленной воде и не гладить.

Хлопчатобумажные ткани синих и голубых тонов после стирки прополощите в теплой соленой воде (3 ст. ложки соли на 5 л воды). Это освежит краски и придаст ткани блеск.

Хлопчатобумажное тонкое белье замачивайте отдельно: белое белье, которое будете кипятить, замачивайте на ночь; цветное белье достаточно замочить на 1 час.

Вышитые цветными нитками изделия нужно перед стиркой замочить, добавив 2 чайные ложки соли на литр воды, а затем стирать в мыльной подсоленной воде комнатной температуры. Хорошо просушенные изделия гладят с изнанки.

Чтобы освежить цвет черных тканей, добавьте в воду для последнего полоскания щепотку соли; для красных тканей подлейте в воду уксус; для розовых – нашатырный спирт.

После стирки шерстяной трикотаж станет как новый, если при полоскании добавить в воду глицерин (1 ст. ложка на 10 л воды).

При стирке шерстяных тканей с непрочной окраской добавьте в стиральный раствор немного уксуса и поваренной соли.

Шерстяные изделия не трите и сильно не отжимайте. После окончательного полоскания в теплой воде изделие, придав ему правильную форму, разложите на полотенце и сушите в тени.

Шерстяные или полушерстяные вязаные вещи отбеливают в растворе, приготовленном из 5 г 3%-ной перекиси водорода, 1 г нашатырного спирта и 1 л воды. Сначала выстирайте вещь в теплой мыльной пене и прополощите, добавляя в воду питьевую соду или нашатырный спирт (20 г на ведро), а потом на 30—40 мин опустите в отбеливающий раствор. Затем тщательно прополощите.

Стирку и чистку одежды из синтетических материалов следует производить чаще, не дожидаясь ее сильного загрязнения, так как синтетические волокна имеют способность притягивать мельчайшие пылевые частицы и впитывать кожный жир.

На цветное белье во время стирки благоприятное воздействие окажет добавление двух-трех столовых ложек поваренной соли – белье не полиняет и краски станут ярче.

Пожелтевшее белье отбеливается при кипячении, если в воду (10 л) добавить нашатырный спирт (1 ст. ложка).

При стирке вещей из цветного трикотажа моющий эффект оказывается сильнее, если в воду добавить столовую ложку питьевой соды, затем тщательно прополоскать. Результат: устраняется запах пота, освежается цвет изделия.

Если в воду добавить одну-две столовые ложки борной кислоты, замочить в ней на пару часов белые носки, гольфы, то они прекрасно отстирываются.

Цветные изделия замачивайте только в холодной воде и ненадолго.

Большие проблемы возникают с вещами из вельвета. Даже самый деликатный режим стирки в машине может испортить куртку или брюки из этого материала. Вообще-то изделия из вельвета следует отдавать в химчистку, но, если такой возможности нет, придется решать проблему с помощью тазика и мыла. Итак, стираем куртку из вельвета.

Прежде всего щеткой и палкой выбейте из нее пыль. Затем приготовьте в тазу теплый мыльный раствор – употребляйте не стиральные порошки, а наструганное мыло. Если вода в вашей местности жесткая, то лучше ее предварительно вскипятить и

слегка остудить.

Куртку целиком в воду не погружайте. Положите поверх таза широкую доску, разложите на ней вещь. Щетку с мягким ворсом погружайте в раствор, затем без сильного нажима чистите ею куртку. Если понадобится, смените мыльный раствор.

Полощите также с помощью щетки, перед последним разом добавьте в воду уксус (1 столовую ложку на литр воды).

Не выжимайте куртку, мокрую повесьте на плечики. Сушите ее в прохладном месте, не вешайте рядом с источником тепла, чтобы изделие не село.

Когда куртка совсем высохнет – выверните ее наизнанку, положите на мягкую подстилку (коврик, покрывало в несколько слоев и т. п.), прогладьте с изнанки горячим, но не раскаленным утюгом, почти на весу, не прижимая его крепко к ткани, чтобы не помять ворс.

Как стирать лен.

Чтобы вещи из льняных белых тканей стирались легче, их надо предварительно намылить и подержать с час в теплой воде. Затем добавить немного порошка и столовую ложку уксуса, постирать, хорошо прополоскать в чистой холодной воде и вывесить сушиться, лучше на ярком солнце.

Цветные льняные ткани стирают в мыльной теплой воде с солью. При полоскании необходимо добавить в воду немного уксуса, чтобы не полиняла расцветка.

Глажка

По моему мнению, все женщины на земле делятся на две категории. Одни совершенно спокойно, как моя подруга Оксана, берутся за утюг. Оксанка включает телевизор и ловко расправляется с горой мятых вещей, она гладит даже носки и великолепно себя чувствует. Других, выражаясь языком подростков, крючит, плющит и колбасит при виде нехитрого агрегата, выпускающего пар. Я отношусь ко второй категории. Долгие годы я ругала себя нещадно, оттягивая момент свидания с утюгом. Говорила себе: вот, обязательно поглажу белье в понедельник, впрочем, нет, в этот день родительское собрание в школе, хватит с меня негативных эмоций. Лучше примусь за дело во вторник. А, совсем забыла! Я назначила консультацию для двоечников. Тогда в среду… Но каждый раз за час до того, когда следовало вытащить из чуланчика доску, у меня начиналась мигрень, и гора белья оставалась в шкафу. Я искренне считала себя лентяйкой и очень страдала от этого.

Мои комплексы исчезли после поездки в Париж. Я поселилась на квартире у Анриетты. Моя подруга типичная француженка, принадлежащая к среднему классу. Она работает в банке, имеет мужа Поля, двух детей – Гастона и Сюзи, свекровь, маму, пуделя…

В пятницу около семи мы сели за стол. Анриетта налила всем суп и вдруг схватилась за виски тонкими пальцами.

– О-о-о, – простонала она.

– Тебе плохо? – испугалась я.

– Мигрень, пойду лягу, – пробормотала она и исчезла в спальне.

Поль, Гастон и Сюзи спокойно ели похлебку. Мне не понравилось их равнодушие, и я решительно заявила:

– Бедная Анриетта, мигрень – это ужасно.

– Ерунда, – отозвался Поль, – она у жены всегда по пятницам бывает.

– Потому что надо гладить белье, – пискнула Сюзи.

– А мама ненавидит утюг, – завершил Гастон.

Я побежала к подруге в комнату, села на кровать и заявила:

– Терпеть не могу гладить!

Анриетта высунула голову из-под одеяла.

– Да? Мне, ей-богу, стало легче от твоего сообщения. Думала, что я одна такая уродилась! Все ругаю себя, ругаю.

Я обняла Анриетту.

– Нас таких миллионы, и от осознания сего факта становится

легче на душе.

– И что же мне делать? – поинтересовалась Анриетта.

Я пожала плечами:

– Альтернативы нет – гладить.

– Если после стирки очень аккуратно, расправив все складочки, повесить вещи, работы будет меньше, – взбодрилась подруга.

– А махровые изделия можно вообще не гладить, – добавила я, – их нужно после стирки подержать в соленой воде, потом встряхнуть и высушить!

Анриетта села, вытащила пачку сигарет, угостила меня, и мы стали самозабвенно обмениваться маленькими хитростями. Надеюсь, что наши секреты пригодятся и вам.

Начиная гладить, проверьте, не запачкан ли утюг, не перекалился ли он. Для этого достаточно провести утюгом по чистой сухой тряпке.

Соль поможет вам очистить утюг. Нагретым утюгом проведите несколько раз по бумаге, на которую насыпана соль.

Смочите спиртом или одеколоном кусочек ваты. Он поможет вам убрать нагар с остывшего утюга.

Полотенца, скатерти, хлопчатобумажное и льняное белье гладят увлажненными, с лицевой стороны. Свежевыглаженное белье необходимо некоторое время подержать на воздухе и лишь потом убирать в шкаф – иначе белье помнется.

Искусственный шелк гладят только с изнанки умеренно горячим утюгом.

Светлые шелка гладят с лицевой стороны, темные – с изнанки.

Натуральный шелк намочите и прогладьте. Крепдешин намочите в теплой воде, просушите и гладьте не очень горячим утюгом (эта ткань дает большую усадку, особенно по ширине).

Шерсть заверните в мокрую простыню и гладьте чуть влажной.

Вышивку и тонкое кружево всегда гладят с изнанки.

Блузки и рубашки гладят так: сначала правый рукав, воротник, верх спинки и левый рукав, потом спинку, боковые швы и, наконец, перед. Светлые сорочки гладят с лицевой стороны, темные – с изнанки. Прошивку, рюши гладят в первую очередь.

Как выгладить платье, чтобы на лицевой стороне изделия не отпечатались швы и вытачки? Сначала отутюжьте платье целиком: шерстяное – через влажную тряпку, шелковое – с изнанки. Отутюжьте все вытачки и швы, а затем подведите утюг под припуск и осторожно разгладьте оставшиеся на ткани следы.

Очень нелегко отгладить подшивку на юбке из толстой ткани.

Осторожно, не вытягивая ткань, отутюжьте линию сгиба, а само место подшивки лишь слегка отпарьте, не прижимая утюгом.

Платье из хлопка можно выгладить очень быстро, если завернуть его на несколько минут в махровое полотенце, намоченное в горячей воде и хорошо выжатое.

Выглаженную юбку, блузку или платье сразу же повесьте на плечики и дайте «остыть» – они будут меньше мяться.

Шерстяные платья темного цвета гладят с изнанки, карманы и отделку плиссе – с лицевой стороны, но через влажную ткань. Сначала гладят воротник, затем – рюши, плиссе, рукава и боковые швы с внутренней стороны, после широкими движениями гладят платье по длине.

Перед тем как гладить брюки, проводят губкой, смоченной в воде или уксусе, по залосненным местам. Сначала проглаживают швы с изнанки, затем, вывернув брюки, гладят их через влажную ткань.

Стрелка на брюках будет долго держаться, если сначала прогладить их через тряпку, смоченную слабым раствором уксуса, а когда брюки станут совсем сухими, вновь провести утюгом – на этот раз через влажную толстую бумагу.

Чтобы складки дольше сохранялись на брюках, натрите их с изнанки кусочком сухого мыла, а затем прогладьте с лицевой стороны через тряпку.

Не спрыскивайте водой изделия (платья, блузки и т. д.) из искусственного шелка – при глажении остаются пятна.

Не гладьте часто одежду из искусственного шелка и шерсти. Вещи дольше вам послужат, если чистить их влажной щеткой и вешать в тени, а затем слегка разгладить.

Добавьте небольшое количество молока в раствор крахмала. Это придаст белью блеск после глажения.

Галстуки не потеряют форму, если их гладить, предварительно вставив внутрь кусок плотной бумаги, а затем, покрыв тонкой бумагой, гладить теплым утюгом.

При глажении штор вы не испытаете неудобств, если предварительно намотаете их на широкую доску. Гладьте вдоль доски и сворачивайте изделие на круглую палку. Широкие шторы складывайте пополам.

Изделия с вышивкой гладят сначала с лицевой, а затем с изнаночной стороны.

Разглаживая бархат, вельвет и велюр, не пользуйтесь слишком горячим утюгом, не придавливайте ткань, а держите утюг на весу.

Изделия из хлопчатобумажной и льняной ткани гладят с лицевой стороны, а из шерсти и шелка – с изнаночной, лучше

через тонкую хлопчатобумажную ткань.

Перед тем как приступить к глажению пиджака, хорошенько почистите его. Чем лучше он будет почищен, тем больший эффект даст глажение.

Гладьте только через влажную тряпку.

Всегда начинайте гладить с рукавов, затем переходите к переду, полам и воротнику, последней следует гладить спинку.

Подкладку и внутренние карманы можете гладить и без тряпки.

Борта разглаживайте в последнюю очередь. Если лацканы широкие, а ткань тонкая и мнущаяся – загладьте их сгиб.

Если от утюга на пиджаке появился блеск, в этих местах под влажную тряпку положите кусок шерстяной ткани и прижмите утюгом – блеск исчезнет.

Как удалить подпалины

Чтобы удалить след от горячего утюга с белой ткани, протрите его смесью, состоящей из полстакана воды, 1 ч. ложки перекиси водорода, 3 – 4 капель нашатырного спирта.

Подпаленные утюгом пятна можно убрать с помощью раствора борной кислоты. После обработки пятна раствором обязательно постирайте вещь в воде комнатной температуры.

Можно попытаться помочь беде при помощи перекиси водорода, разведенной пополам с водой. Намоченное раствором пятно гладьте не очень горячим утюгом до тех пор, пока оно не высохнет.

Для того чтобы устранить «неприятность» на шелковой ткани, сразу же обработайте ее кашицей из питьевой соды и воды. После того как ткань высохнет, удалите соду щеткой.

И еще один совет. Имейте в виду, что стирка и глажка старят вещи. Сколько бы рекламные ролики ни показывали нам футболки, которые после двадцати лет непрерывной обработки стиральным порошком выглядят новее новых, это неправда. Поэтому, если хотите, чтобы ваше любимое платье или кофточка подольше радовали вас, не швыряйте вещь в тазик, проносив ее пятнадцать минут. Без всякого ущерба можно надеть ее пару раз, если только вы не грузите в этой одежде уголь и не ползаете на животе по разлитому подсолнечному маслу. Но если на одежде появилось пятно, тогда, естественно, придется ее постирать. Впрочем, я выразилась не совсем правильно. Очень часто простой стиркой от пятен не избавиться и приходится прибегать к иным мерам. Итак…

Как удалить пятна с одежды

Вот написала я название новой главы и вспомнила, как мы пытались удалить пятна с нашей мопсихи Мули.

Мульяна появилась в нашем доме крохотным щеночком, размером чуть больше спичечного коробка. Складчатая мордочка, лихо закрученный хвостик, короткие, чуть кривоватые лапки, трогательные шелковые ушки, выразительные карие глаза с несчастным выражением – все вызывало умиление, и домашние просто зацеловали щенка.

Муля росла и из прехорошенького щеночка превратилась в очаровательную полугодовалую собачку с толстым животиком. Вместе с Мульяной выросла и наша любовь к ней. Самым лучшим развлечением для всех было схватить мопсиху, положить ее около себя в кровать и щекотать ее розовое, набитое вкусной едой пузечко. А еще можно спрятать руку под одеяло и шевелить пальцами, и тогда Муля храбро кидалась на «врага» и пыталась его укусить.

Однажды вечером, придя с работы, я обнаружила в ванной Маню, старательно мывшую мопсиху.

– Вы ходили гулять? – удивилась я. – В шесть часов?

– Да нет, – потрясла кудрявой головой Манюня. – Мульдозер где-то перепачкался, весь живот в пятнах. Теперь купаемся.

– Ну и замечательно, – ответила я, уходя на кухню.

Минут через пять из ванной полетели вопли:

– Мама!

Я побежала на зов.

– Она не отмывается! – воскликнула Машка и показала мне живот мопсихи, и впрямь покрытый пятнами.

Следующие полчаса мы пытались вернуть Мулиному брюшку первозданно розовый цвет. Испробовали все имеющиеся в доме средства: гель для умывания, пену для бритья, скраб, косметические сливки, масло для младенцев, мыло и даже средство, которым моем посуду.

– Муся, – зарыдала Маня, – она страшно заболела, это похоже на какую-то сыпь.

Я схватила телефон и, стараясь не заплакать, изложила проблему ветеринару Лене.

– Ага, – протянула та, – все перепробовали? Толченым кирпичом не пытались ее потереть? Или полить туалетным утенком?

– Ты нас за кого принимаешь! – возмутилась я.

– Я просто рада, – меланхолично ответила Лена, – что вы не

стали расширять спектр чистящих средств, не схватили проволочную губку! Успокойтесь, просто у взрослых мопсов животы коричневые, это естественная пигментация. Отпустите несчастную Мулю, пока не стерли ее до костей.

Мульяну мы любим теперь и с темным животиком, но вот полюбить противную кляксу от краски или фруктов на блузке невозможно, поэтому я привожу тут некоторые советы по удалению пятен с ткани.

Прежде чем приступить к уничтожению пятна, попробуйте вспомнить, чем именно вы запачкались.

Для удаления пятен неизвестного происхождения нужно вначале испробовать самое простое средство – теплый мыльный раствор. Им смачивают зубную щетку или тряпочку и протирают предварительно очищенное от пыли пятно, после чего промывают это место чистой водой, высушивают и проглаживают. Часто таким образом удается удалить пятна от клеевых красок, засохшей грязи, мыла, пыли, воды, конфет и сахара.

Если пятна при такой чистке не исчезают, нужно применять более действенные средства. При этом необходимо соблюдать следующие правила. Прежде всего с изделия тщательно удаляют щеткой пыль (иначе после чистки на ткани могут оставаться растеки и «ореолы»). С изнанки к пятну нужно обязательно подкладывать небольшую дощечку, обтянутую в несколько слоев чистой белой тряпкой, или тампон из ваты или марли. Если у изделия имеется подкладка, то ее нужно подпороть, а дощечку или тампон вставить между подкладкой и тканью.

Пятна от гуаши и акварельных красок хорошо смываются холодной водой.

Для удаления пятен от белого или красного вина ткань следует натянуть над какой-нибудь глубокой посудой и поливать кипятком.

Если на белую скатерть пролили красное вино – сразу же посыпьте пятно солью. Загрязненную соль снимите и насыпьте новую порцию, затем выстирайте скатерть в горячей воде.

Пятна от воска удаляют, прогладив их горячим утюгом через промокательную или пергаментную бумагу. Бумагу следует менять по мере засаливания до полного удаления воска. Затем ткань простирывают в холодной воде.

Пятно от губной помады можно отчистить спиртом, а пятно от лака для ногтей – очень осторожно – ацетоном.

Если к мебельной обивке или к одежде прилипла жвачка, приложите к запачканному месту кусочек льда и подержите его несколько минут.

Для удаления пятен жира со светлых тканей можно

использовать мел или тальк. Для этого ткань достаточно посыпать порошком с обеих сторон, накрыть чистой белой бумагой и прижать грузом. На следующий день нужно тщательно выбить и почистить вещь.

Жирные пятна с хлопчатобумажной ткани удаляют нашатырным спиртом, а затем это место проглаживают через промокательную бумагу.

Жирные пятна с шерстяной ткани выводят бензином. «Ореол» вокруг бывшего пятна удаляют, натерев ткань мылом и простирав в теплой воде.

Свежие жирные пятна и даже незасохшая масляная краска неплохо удаляются теплым мыльным раствором.

Шерстяные и шелковые вещи с жирными пятнами можно стирать в настое горчицы. Сухую горчицу (1 стакан) замачивают в небольшом количестве воды и растирают до получения жидкой кашицы. Ее протирают через марлю в теплую воду (10 л) и настаивают 2 – 3 часа. Стирают без мыла и моющих средств, меняя настой горчицы 2 – 3 раза. Полощут в воде с нашатырным спиртом (1 ч. ложка на 10 л воды). Шелковые вещи последний раз прополаскивают в холодной воде с добавлением уксуса.

Пятна на одежде от зелени или травы протрите салициловым спиртом, а затем водой. Эти пятна можно обесцвечивать также медицинским спиртом.

Пятна от йода легко выводятся с помощью нашатырного спирта.

Пятно от йода можно удалить, смочив его холодной водой и натерев комочком крахмала. Повторив эту операцию два-три раза, очищенное место следует выстирать в мыльной воде.

Пятна от какао и кофе промывают сразу теплой мыльной водой с добавлением буры.

Свежие пятна от кофе, какао и шоколада посыпьте поваренной солью или солью, смешанной с глицерином, до образования кашицы, а потом отстирайте.

Пятна от сажи и копоти удаляют ватным тампоном, смоченным в скипидаре.

Свежие пятна от крови отстирывайте только холодной водой: оставшийся после промывания след отстирайте в теплой воде с хозяйственным мылом или стиральным порошком.

Чтобы удалить застарелые пятна крови, ткань замачивают в растворе поваренной соли (1 ст. ложка на 1 л холодной воды), потом стирают в теплой воде с хозяйственным малом или стиральным порошком.

Свежие пятна от масляной краски и олифы смочите скипидаром (для размягчения), а потом удалите бензином. Если

такая обработка может повредить окраске, протрите пятно горячим раствором глицерина.

Пятна от масляного лака хорошо удаляются пастой из бензина и белой глины. Тестообразную смесь наносят на пятно и оставляют до полного испарения бензина, затем счищают глину щеткой.

Пятна от молока удаляются стиркой в прохладной мыльной воде или в воде с добавлением нашатырного спирта.

Пятна от пива удаляют теплым нашатырным спиртом, затем простирывают ткань теплой водой с мылом.

Пятна от плесени удаляют на хлопчатобумажной и льняной ткани кашицей из лука. Пятно несколько раз натирают кашицей, а потом стирают ткань в горячей воде со стиральным порошком.

Следы пота на одежде протирают смесью нашатырного и винного спирта, затем застирывают мыльной водой.

Льняную скатерть, испачканную растительным маслом, замочите на ночь в теплой воде, хорошо натерев пятно мылом, простирайте и повесьте сушить на сильном солнце.

Пятна от растительного масла и уксуса удаляют мылом, скипидаром и нашатырным спиртом, взятыми в соотношении 2:1.

Свежие пятна от ягод и соков на белых тканях можно обесцветить раствором перекиси водорода (нужно растворить таблетку гидропирита в 0,5 стакана воды). Протирайте пятно этим раствором, добавив к нему несколько капель нашатырного спирта, потом промойте водой. Свежие пятна выводят кипятком, свежим или кислым молоком, нашатырным спиртом.

Пятна от шоколада удаляют кипящей мыльной водой или очень соленой водой.

Пятно от чая можно удалить смесью нашатырного спирта (0,5 ч. ложки) и глицерина (2 ч. ложки).

Пятно ржавчины можно вывести с любой ткани, если наложить на загрязненный участок завернутый в марлю или промокательную бумагу кусочек лимона и прижать его горячим утюгом. Кроме сока лимона, можно использовать раствор уксусной кислоты (2 ст. ложки на стакан воды). Раствор подогревают на водяной бане примерно до 80°С. Участок ткани с пятном погружают в раствор на 5 мин, потом прополаскивают теплой водой с добавлением нашатырного спирта.

С синтетических тканей ржавчина обычно легко сходит в процессе стирки в теплой воде со стиральным порошком.

Чернильное пятно нужно сразу промыть теплой мыльной водой либо протереть свежим молоком, простоквашей или теплым лимонным соком.

Пятна на одежде от черных чернил быстро исчезнут, если

испачканное место подержать несколько минут в горячем молоке. Пятна от красных чернил смазывают горчицей, оставляют так на день, а потом промывают водой. Чернильное пятно можно удалить ватным тампоном, смоченным в смеси равных частей глицерина и этилового спирта. Тампон меняют несколько раз, затем ткань прополаскивают в воде.

Для выведения пятен неизвестного происхождения испытайте простейшее и довольно надежное средство – холодную воду. Подложите под пятно старое полотенце и тряпочкой, смоченной в холодной воде, начинайте оттирать пятно, двигаясь от краев к середине. Время от времени передвигайте полотенце на новое место и прополаскивайте тряпочку. Если пятно исчезло, дайте ткани высохнуть, не прибегая к помощи утюга, иначе может появиться другое пятно.

Как хранить одежду

Поговорка «По одежке встречают, а по уму провожают» актуальна и в наше время. Но вовсе не обязательно иметь кучу вещей, чтобы выглядеть модно. Хитрые женщины хорошо знают: важно так подобрать гардероб, чтобы его составные части могли легко заменять друг друга. Вы можете в понедельник надеть брючный костюм с блузкой, тот же костюм, но с водолазкой, будет во вторник выглядеть по-иному, в среду можно пощеголять в тех же брюках и пуловере, в четверг явиться в юбке, уже знакомой блузке и пиджаке от костюма. Главное, чтобы получалась целостная, не раздражающая в цветовом отношении гамма. Если ваш костюм нежно-розовый, купите бордовую водолазку, но не интенсивно зеленую, какой бы замечательной она вам ни казалась.

Вообще, об одежде я могу говорить часами. Правильно подобрав свитер, можно легко скорректировать недостатки фигуры, которые нельзя изменить диетами и фитнесом. Да, путем героических усилий вы станете стройнее, похудеете на десять кило, вернете себе девичий размер, но если господь наградил вас короткой шеей, то, хоть лопни, она не станет длинней.

Людей с идеально стройными фигурами очень мало. Но есть два наиболее часто встречающихся типа телосложения. Первый – люди с длинными ногами, узкими бедрами и объемной верхней частью фигуры, широкой спиной, плечами и далеко не стройной талией. Второй – с изящным верхом, тонкой, чаще всего длинной талией, широкими низкими бедрами и короткими ногами. Разумеется, не все соответствуют этим двум типам. Но каждый тяготеет к одному из них. Этим и должны определяться пропорции в одежде.

Людям с первым типом телосложения лучше носить свободные удлиненные жакеты, куртки, свитера, блузки навыпуск, пояса на бедрах. Вам подойдут узкие брюки и юбки, а если вы хотите надеть широкие, нужно, чтобы они расширялись не от талии, а от бедер.

Женщинам со вторым типом фигуры подойдут приталенные платья и жакеты, блузки, заправленные внутрь, облегающие джемперы и майки, расширенные юбки с мягкими складками или оборкой у талии. Им очень не идут зауженные юбки, облегающие бедра, и юбки с горизонтальными подрезами внизу, из-под которых выходят складки или оборки, а также объемные, зауженные книзу пальто и жакеты с низко расположенными хлястиками.

Хочется сказать еще о некоторых деталях, имеющих большое значение при выборе фасона одежды и дополнений. Как правило, у людей маленького роста голова относительно длины тела бывает больше, чем у высоких. И те, кто хочет увеличить свой рост высокой прической или шляпой, добиваются обратного эффекта. Лучше носить обувь на толстой подошве или высоком каблуке.

Женщины, у которых короткая шея, ни в коем случае не должны носить воротники в виде мягких объемных «хомутов», прилегающих к шее, а также вырезы «лодочкой». Зрительно удлиняют шею приподнятые незастегнутые воротники, в том числе стойки, и углубленные вырезы. Полнота лица и шеи становится более заметной, если вы носите яркие массивные серьги.

Тем, кто сутулится, лучше носить свободные вещи с напуском на спинке, с мягкими складочками от плеча (или от высокой горизонтальной кокетки), расположенными ближе к проймам. Следует избегать моделей с изогнутыми кокетками.

Если руки некрасивы, не стоит привлекать к ним внимание ярким лаком или оборками, воланами по низу рукавов.

А если у вас ноги слишком полные или худые, кривые или с резко выступающими низкими икрами, не увлекайтесь яркими гетрами, цветными колготами или чулками с рисунком. Выбирайте нейтральные, спокойные. Кстати, черные и темные колготки не худят полных ног, наоборот, они подчеркивают их форму.

Женщинам невысокого роста, особенно с низкими бедрами и короткими ногами, лучше не «дробить» одежду контрастным сочетанием цветов «верха» и «низа», например свитера и юбки.

Невозможно дать исчерпывающие советы на все случаи жизни.

Маленьких женских хитростей очень много, их хватит на большую книгу. Причем касаются они не только одежды. Мой сын Кеша однажды часа два слушал, разинув рот, разговор, который вели мои подружки. Мы просто не заметили мальчика, тихо сидевшего в кресле в самом углу гостиной, иначе бы не стали откровенничать.

Когда Света и Нина ушли, Аркашка задумчиво произнес:

– Ну и лгуньи.

Я увидела сына и спросила:

– Ты о чем?

– Да вот тетя Света и тетя Нина всем врут.

– Почему ты так решил? – возмутилась я. – Вовсе нет. Мы дружим не один десяток лет, и они ни разу не сказали мне

неправды.

Кеша тяжело вздохнул:

– Они обманывают своих мужей!

– Аркаша, – сурово сказала я, – уж не знаю, где ты наслушался подобных глупостей, но и Света, и Нина порядочные женщины, им и в голову не придет изменять мужьям. Сделай одолжение, никогда не говори на эту тему, еще не дай бог скандал получится!

– Я не о любовниках, – не сдался Кешка. – Скажи, Света красавица?

– Да, ты же видишь, ей больше тридцати пяти лет не дать.

– Ага, – кивнул Аркашка, – я тоже так думал, а вот послушал вас и понял: это обман. Если тетя Света смоет с волос краску и не станет делать химию, то у нее на голове останется пара седых прядей, а если перестанет колоть ботокс и вкачивать гель в губы – мигом покроется морщинами. Изумительный цвет лица у нее от тонального крема, глаза сверкают от «Визина», ресницы накладные, в груди имплантаты, на попе утягивающие штанишки, на руках акриловые ногти, впрочем, на ногах тоже, а еще она делала липосакцию, убирала «звездочки» на ногах, сводила пигментные пятна… В общем, сейчас она выглядит классно, а по сути, является рухлядью, вроде нашей табуретки на кухне, которую покрасили и покрыли лаком.

У меня не нашлось слов.

– Котик, – залебезила я, – ты никому не рассказывай об услышанном.

– Я не предатель, – гордо ответил мальчик, – просто мое отношение к женщинам резко изменилось.

Про всякие женские уловки я могу написать собрание сочинений: косметические маски, диеты, гимнастики, различные процедуры, помогающие исправить недостатки, но об этом как-нибудь в другой раз. В этой части книги я хочу поговорить об одежде, вернее, о том, как правильно хранить и чистить ее. Мало кто из нас богат настолько, чтобы каждый сезон менять обувь, сумку, шубу… Но если вы весной просто засунете новую дубленку в угол шкафа, то осенью рискуете вытащить на свет божий испорченную вещь.

Итак, как же правильно обращаться с одеждой? Умные хозяйки знают: чем просторнее шкаф, тем лучше вещам. Желательно, чтобы каждый наряд имел собственную вешалку, но этот совет подходит лишь тем, у кого просторная квартира. Что делать остальным?

Во-первых, не забивать шкаф ненужными вещами. Никогда не приобретайте кофточку, если точь-в-точь такая же великолепно

сидит на подруге, не факт, что вам она будет к лицу. Не покупайте платье или брюки, если находите в них хоть какой-нибудь недостаток. Никогда не гонитесь за модой. Если все вокруг влезли в мини, а у вас толстые целлюлитные ноги, то, увы, о крохотной юбчонке придется забыть. Ходите в магазин за вещами одна, без подруг и мужа, чаще всего их советы неверны. Хорошо ли сидит блузка – можно увидеть в зеркале самой. Никогда не приобретайте ничего второпях. Если есть возможность, покупайте качественные изделия, не бойтесь заходить в дорогие магазины, там часто устраивают распродажи.

Ну и, конечно, одежду нужно правильно хранить, на лето убирать зимнюю, и наоборот. Тут тоже существуют простые приемы.

Перед тем, как убирать на лето зимние вещи:

Выстирайте или почистите шапочки, варежки, свитера, шубу. Несколько часов прокалите их на солнце, проветрите и вытряхните. Шерстяные и трикотажные платья, костюмы, свитера, шарфы, шапки и т. п. подготовьте к летнему хранению: что возможно – упакуйте в полиэтиленовые пакеты; в карманы, под воротники, отвороты разложите средство от моли.

Проверьте, все ли пуговицы на месте, кто из женщин не знает, что пришивать их потом, когда придет пора надевать пальто или шубу, будет некогда!

А чтобы пуговицы держались дольше, можно потереть нитку, которой мы их пришиваем, воском, она станет прочнее, порвется не скоро.

Определенную прочность придаст и крепкая ножка, на которой держится пуговица. Когда будете пришивать, проложите между тканью тонкую бумагу, тогда вам не помешают волоски. После того как закончите, бумагу легко удалить.

Уход за обувью

Лаковая обувь портится, если ее носить в очень жаркую погоду или подвергать действию прямых солнечных лучей. Лак от этого размягчается, становится липким, теряет блеск. Лаковая обувь также плохо переносит мороз, пленка лака становится хрупкой и трескается.

Для предотвращения слипания лаковую обувь надо хранить летом переложенной и завернутой в бумагу. Рекомендуется также слегка смазывать верх обуви кремом или касторовым маслом.

Белую обувь с текстильным верхом не рекомендуется мыть, так как от этого она теряет форму; ее нужно чистить. Предварительно обувь высушивают, затем жесткой щеткой из нее удаляют пыль и другие загрязнения, а пятна зачищают пятновыводителем. После этого на верх обуви наносят зубной щеткой равномерным слоем состав из очищенного мела (или зубного порошка) и мыльного раствора в виде жидкой пасты. Затем обувь следует просушить и слегка протереть мягкой щеткой. Можно пользоваться специальными мелками или составами для чистки белой текстильной обуви.

Фетровую обувь обычно чистят жесткой щеткой или куском пемзы.

Обувь из замши часто лоснится и приобретает некрасивый вид. Для подновления следует залоснившиеся участки обуви сначала протереть мелкой наждачной бумагой, сухой столовой солью или чернильной резинкой, а затем очистить щеткой.

Для сохранения мягкости, эластичности и водоупорности кожаного верха обуви необходимо ее регулярно смазывать обувным кремом. Для цветной кожи следует применять бесцветный крем. Кстати, если у вас нет крема для обуви, можно воспользоваться любым для лица.

Если кожаная обувь намокла, ее не следует сушить вблизи каких-либо нагревательных приборов, от этого она портится.

Зимой обувь промокает, к сожалению, весьма часто. Промокает она очень быстро, а сохнет медленно. Поэтому мы, недолго думая, ставим сапоги, туфли под батарею или поближе к огню, не заботясь о том, что при этом «ощущает» наша обувь. А ведь время сушки можно сократить и более «гуманными» способами. К примеру, вымыть туфли холодной водой, протереть их снаружи и изнутри и набить старыми газетами, газетная бумага поглотит влагу и сохранит форму обуви. Влажную газету можно использовать для того, чтобы растянуть тесную обувь.

Кстати, влага не всегда враг нашей обуви. Замшевая,

например, отлично себя чувствует под паром, у нее поднимается ворс. А спортивным кроссовкам, если они ссохлись в период межсезонья, теплая ванна просто необходима. Когда кожа размякнет, надо вытереть ее, смазать глицерином и туго набить бумагой. Немного глицерина вообще всегда на пользу промокшим ботинкам!

В числе других целебных для обуви препаратов назовем уксусную эссенцию. Смоченные ею ватные тампоны кладут в туфли для дезинфекции. Через 10—12 часов, проведенных в закрытом полиэтиленовом пакете, обувь совершенно «выздоравливает». Остается лишь протереть ее изнутри, высушить и проветрить.

Сапоги со скрипом давно вышли из моды, но скрипучие подошвы нередко терзают наш слух и сегодня. Смажьте их льняным маслом, и «звуковые сигналы» исчезнут.

Обладателей новой обуви подстерегает еще одна неприятность: ощущение жжения в стопе. Виновата в нем подошва, которую можно «вылечить», протерев изнутри 3%-ным раствором уксуса.

Как хранить обувь

Обувь лучше всего хранить на подставках. Толстую проволоку изгибают в виде петли и прикрепляют ее к деревянному бруску, на нее надевают ботинки. В таком положении они не сминаются и форма их сохраняется.

Прежде чем поставить ботинки на хранение, следует их почистить, а когда надо, и просушить. Особенно тщательно надо это делать, если вы попали под дождь. Ни в коем случае нельзя ставить на хранение грязные ботинки.

При длительном хранении обувь нужно держать в отдельном ящике или шкафчике. Лаковую обувь следует хранить на расправочных колодках, лучше всего в картонных коробках с отверстиями. Летом при повышенной температуре рекомендуется между полупарами укладывать вату или завертывать в бумагу. Если вы укладываете обувь в коробки, не забудьте написать на каждой, что в ней хранится, потом сэкономите много времени, разыскивая нужное.

Уход за изделиями из кожи, замши, меха

Чистка кожаных изделий

Кожаные вещи рекомендуется чистить одним из следующих способов:

1. Загрязненные места изделий протирают чистой фланелевой тряпкой, смоченной в яичных белках (слегка взбитых). После такой обработки кожа приобретает блеск.

2. При слабом нагревании смешивают: касторовое или льняное масло – 4 части, скипидар – 18 частей. Полученной массой смазывают изделия и натирают до блеска.

Чистка перчаток и других изделий из замши

Способ 1. Берут 10%-ный нашатырный спирт, разбавляют четырехкратным количеством воды и очищают при помощи ватки, сменяя ее по мере загрязнения, затем протирают тампоном, смоченным водой с добавлением небольшого количества уксуса: 1 ч. ложка на 1 литр воды.

Способ 2. Берут смесь молока и питьевой соды: чайная ложка на стакан.

Чистка лайковых изделий

Лайковые перчатки чистят следующим способом:

Смешивают перекись водорода – 5 частей, нашатырный спирт 10%-ный – 1 часть, стиральный порошок – 5 частей и воду – 60 частей. Полученной смесью натирают перчатки, а затем чистят их тряпкой или ваткой.

Пальто, куртки, плащи лучше сдавать в чистку, так же как и пиджаки.

Чистка изделий из меха

Большие сложности могут возникнуть с изделиями из меха, и, повторюсь, самое правильное – отдать шубу, шапки или палантин в руки специалистов, но, если такой возможности нет, попытайтесь справиться с проблемой самостоятельно.

Начнем с приведения в порядок вещей из натурального меха.

Засаленные места посыпаем тальком и втираем его мягкими движениями, затем вымываем водой, стараясь не замочить

мездру, в направлении роста меха, сушим и встряхиваем. Белый мех чистим манной крупой. Посыпаем изделие, растираем руками и аккуратно выбиваем. Если требуется, повторяем это несколько раз. Оставшиеся пятна нужно удалить тряпочкой, смоченной в бензине. После такой чистки белый мех следует тщательно натереть крахмалом и через некоторое время встряхнуть несколько раз или расчесать.

Осталось, как говорится, навести глянец, чтобы старый мех блестел как новенький. Для этого смочим его глицерином или уксусом и, не давая высохнуть, протрем тряпкой, смоченной в спирте, а затем расчешем (каракуль и короткую цигейку не стоит расчесывать влажными). Мех даже можно прогладить теплым утюгом, но через ткань, держа утюг на весу. Мех при этом должен быть влажным от спирта.

Для чистки искусственного меха нужно приготовить раствор из стирального порошка (1 ст. ложка порошка на 1 л кипятка). Охладив раствор, нанесите его на мех ватным тампоном, а затем смойте губкой, смоченной в теплой воде, просушите и расчешите. Ацетон и уксусную эссенцию для чистки искусственного меха применять нельзя.

Стирать вещи из искусственного меха нельзя, они могут непоправимо испортиться.

В домашних условиях можно лишь почистить ворс, произвести поверхностную обработку. Для этого в небольшом количестве теплой воды (35—45˚С) растворяют нейтральное моющее средство из расчета 2 – 3 ложки на литр воды и взбивают пену. Затем, повесив изделие на плечики, аккуратно обрабатывают поверхность по направлению ворса, набирая на щетку пену. Остатки пены снимают отжатой почти досуха хлопчатобумажной тканью также по направлению ворса. После этого нужно еще хорошо протереть поверхность меха махровым полотенцем и повесить изделие сушиться.

Когда мех полностью просохнет, его нужно тщательно расчесать, чтобы придать ворсу блеск и пышность.

В магазинах для животных продаются специальные щеточки для расчесывания пуделей или пушистых кошек. Если очень осторожно пользоваться ими, то можно легко придать нормальный вид свалявшемуся меху. Кстати, если у вас дома есть домашний халат, тапочки или плед из натуральной овчины, то их можно отмыть при помощи шампуня для собак, только не лейте много средства в воду, хватит совсем чуть-чуть. А вообще-то, повторюсь, меховые изделия лучше отдать в химчистку.

Дубленки

Если хотите почистить дубленку в домашних условиях, приготовьте мыльный раствор и добавьте в него небольшое количество нашатырного спирта. Мягкую чистую тряпочку смочите в растворе и протрите дубленку. Меняйте тряпочку по мере загрязнения. Затем протрите еще раз чистой тряпочкой, смоченной в специальном составе, который можно приготовить самостоятельно. Смешайте 2 столовые ложки глицерина, 1 чайную ложку измельченной буры и 2,5 стакана воды.

Чтобы кожа после чистки осталась мягкой, хорошенько помните ее в руках, когда она окончательно высохнет.

Замшевая и кожаная одежда

Для чистки замшевого изделия от пыли используйте пылесос или фен.

Если необходимо очистить замшевую ткань, возьмите небольшой кусочек прорезиненной ткани или искусственную губку и проведите несколько раз по месту загрязнения.

Если замшевая ткань залоснилась в местах сгибов, осторожно проведите несколько раз шлифовальной шкуркой по этим местам.

Чтобы устранить жирное пятно на замшевой ткани, обработайте его зубным порошком и почистите при помощи мягкой щетки.

Сушите замшевую одежду на плечиках на открытом воздухе, в противном случае она станет жесткой.

Как ухаживать за драгоценностями

Домашнюю работу лучше выполнять без украшений. Большинство средств, применяемых в хозяйстве, губительно действует на кольца и браслеты. Кольца следует снимать даже тогда, когда вы моете руки. Но будьте внимательными, кое-кто из моих подруг лишился перстеньков из-за своей неаккуратности. Пошли в кафе, заглянули в туалет помыть руки, сняли по привычке с пальца колечко и забыли о нем. А когда, вспомнив, побежали назад, на раковине было пусто. Если с вами случилась такая неприятность, не расстраивайтесь. Знайте, что вы таким образом заплатили судьбе и отвели от себя большую беду. Украденное кольцо никогда не принесет счастья новому владельцу.

Можете верить мне или нет, но камни – живые существа. Я убедилась в этом давно, в начале 70-х годов.

К нам на дачу, в Переделкино, пришла мамина близкая подруга Эстер Давыдовна Катаева и принесла длинную нитку крупного жемчуга.

– Будь добра, – попросила она меня, – надень ожерелье на Аркашку, пусть походит в нем недельку.

В тот год в Москве стояла ужасная жара, я решила, что Эстер повредилась умом от зноя, и осторожно ответила:

– Твою просьбу выполнить легко, но, Эста, зачем малышу жемчуг?

Она улыбнулась:

– Жемчужины потускнели, я ожерелье лет двадцать не надевала, видишь, какое оно стало? Никуда не годится.

– Отдай бусы дочке нашей сторожихи, – посоветовала я. – Кеша-то не девочка, пусть она поиграет.

– При чем тут игры! – слегка возмутилась дама. – Жемчуг нужно оживить. Для этого его должен поносить на голом теле маленький ребенок, не старше семи лет.

Делать нечего, пришлось выполнить ее просьбу.

Обмотанный жемчугами Кеша рулил по дорожкам на трехколесном велосипеде. Через три дня я с удивлением отметила, что серое, тусклое ожерелье сначала побелело, потом порозовело и засверкало живым блеском. Жемчуг и впрямь ожил.

Тут я поняла, что камни – это живые существа, они способны помогать своему владельцу, но могут и навредить. Именно поэтому не рекомендуется носить украшения, которые достались вам в наследство от тяжелобольного человека, нужно положить их в коробочку и спрятать на несколько лет. Не носите чужое

обручальное кольцо, купите себе новое. Если вы имеете золотой перстенек, оставшийся от бабушки, не следует идти с ним в ЗАГС, лучше отдать кольцо в переплавку, пусть ювелир сделает для вас новое. Проявите осторожность и с антикварными вещами, приобретенными на аукционе. Никогда не надевайте их сразу. Очень многие женщины могут рассказать не всегда веселые истории, связанные с украшениями. Но на страницах этой книги я хочу лишь рассказать, как чистить «золотой запас».

Жемчуг

Для того чтобы натуральный жемчуг не потерял своей красоты, его необходимо носить на теле. Оставленный на произвол судьбы, он может умереть.

Искусственный жемчуг не утратит блеск и красоту, если обращаться с ним аккуратно. Храните изделия из искусственного жемчуга в мягкой упаковке, чтобы при соприкосновении с твердыми предметами не повредилось покрытие.

Для того чтобы помыть изделия из жемчуга, используйте теплый мыльный раствор.

Чтобы не испортить жемчуг, не допускайте его контакта с кислотами и жирами.

Для того чтобы жемчуг не потускнел, не храните его около нагревательных приборов, так как он очень чувствителен к температуре.

Не оставляйте жемчуг в сырых помещениях, например, на полочке в ванной комнате. Он от сырости тускнеет.

Изредка натуральный жемчуг «купайте» в настоящей морской воде – это освежит его.

Драгоценные и полудрагоценные камни

Чтобы ювелирные изделия с драгоценными камнями не тускнели, регулярно протирайте камни кусочком бархата, вельвета или мягкой замши.

Если у вас есть ювелирные изделия, украшенные вставками тонких срезов камня, например малахита, не мочите их водой и не подвергайте длительному воздействию солнца, так как от этого разрушается мастика, на которой закреплен камень.

Чтобы ювелирные изделия дольше служили, предохраняйте их от вредного воздействия окружающей среды: обязательно снимайте все украшения при выполнении хозяйственных работ (мытье пола, посуды и т. п.), а также перед нанесением косметики.

Часто под камнем в перстнях скапливается пыль и грязь. Для очистки этих труднодоступных мест возьмите заостренную спичку или зубочистку, оберните ее кончик кусочком ваты, который смочите в глицерине или этиловом спирте, и этой спичкой вычистите грязь.

Вернуть блеск потускневшему ювелирному украшению вы можете при помощи старой зубной щетки. В качестве чистящего средства используйте мыльную воду, в которую добавьте немного нашатырного спирта (1 чайная ложка на полстакана воды). Не забудьте промыть очищенное изделие чистой водой и вытереть мягкой тканью.

Ювелирные изделия с малахитом и бирюзой мойте в мыльном растворе с добавлением небольшого количества этилового спирта.

Для того чтобы очистить изделия с драгоценными и полудрагоценными камнями, используйте водку или спирт.

Для чистки кораллов возьмите слабый мыльный раствор с добавлением небольшого количества масла.

Чтобы восстановить цвет поблекших от времени кораллов, погрузите их в раствор перекиси водорода сильной концентрации.

Для того чтобы изделия из слоновой кости стали как новые, погрузите их в 3%-ный раствор перекиси водорода и оставьте на несколько часов, до тех пор пока не исчезнет желтизна. После этого промойте изделия в чистой воде и высушите феном.

Чтобы почистить изделия из янтаря, опустите их в теплый мыльный раствор или в спиртовой раствор сильной концентрации.

Коробочку, в которой вы храните янтарные украшения, нужно выстлать мягкой тканью, так как янтарь не должен подвергаться трению.

Если нужно отполировать янтарь, возьмите тонко помолотый мел и разведите его спиртом до получения кашицы. Эту кашицу нанесите на камень и отполируйте его.

Как бороться с домашними насекомыми

К сожалению, многим из нас знакома такая ситуация. Воскресенье. Тихий вечер. Вы с мужем, проводив с почетом его маму до метро и уложив оравших весь день детей спать, наконец-то остались одни и решили спокойно попить чаек у телевизора. На нечто большее у вас просто нет сил. Выходной день, проведенный в семейном кругу, под аккомпанемент песен свекрови на тему «кто же так ведет хозяйство, я в твои годы была более ответственной», может довести до обморока.

Но не успели вы сделать и глоток чаю, как в дверь раздается звонок. Вы предполагаете, что вернулась свекровь, в полном ужасе открываете дверь и видите сладко улыбающуюся парочку с чемоданом и картонным ящиком.

– Здрасти, – говорят незнакомцы, – мы ваши родственники из Энска. Пятиюродной бабушки третьего мужа падчерица от второго брака. Вот, приехали погостить. Дочка у нас в институт в Москве поступать хочет. Таня, иди сюда!

Из-за парочки высовывается прыщавое личико подростка.

– Тут вам гостинцы, – тарахтят незваные гости, тряся ужасного вида ящиком, – яблочки из нашего сада, кушайте на здоровье. Мы ненадолго, месяца на три всего. Таньку пристроим и уедем.

И здесь до вас наконец доходит суть происходящего. Это не беда, а катастрофа! На голову вам обвалились родственники, седьмая вода на разбавленном киселе, люди, вспомнившие о вас лишь тогда, когда им понадобилась бесплатная гостиница в столице.

Сама я не раз оказывалась в подобной ситуации, поэтому сочувствую вам изо всех сил. Тут главное – не орать и не бросаться предметами. Люди, способные словно снег на голову явиться без предупреждения, никогда не уйдут. Не мытьем, так катаньем они проникнут в квартиру. Поэтому спокойствие, расслабьтесь и думайте о том, что когда-нибудь это закончится.

В моей жизни произошла замечательная история. Я в то время проходила очередной курс химиотерапии, качалась от ветра и чувствовала себя гаже некуда.

Именно в этот момент мужу позвонил его аспирант Леня, живущий в другом городе, и заявил:

– Я могу привезти свою работу.

Леонида я терпеть не могла по нескольким причинам. Во-первых, он никогда не мылся и издавал соответствующий аромат. Стоило парню появиться в нашей квартире, как мои собаки

заболевали. У Мули открывалось судорожное чиханье, у Ады начинался приступ астмы. Во-вторых, жадный Леня постоянно стонал о жуткой московской дороговизне, рыдал на тему стоимости гостиницы, и жалостливый Александр Иванович тут же реагировал:

– Да в чем проблемы? Оставайся у нас, места хватит.

Услыхав о том, что аспирант в очередной раз собирается в гости, я пришла в негодование и заявила:

– Только не сейчас! Меня и так от всего тошнит!

Но Леня сделал вид, что не понял меня. Через неделю, придя домой с работы, я обнаружила чихающую Мусю, закатывающуюся в кашле Аду, Леню… его жену, двух детей и бабушку!

– Это кто? – только и сумела я выдавить из себя.

– Настя, моя супруга, – объяснил Леня, – Ваня и Петя да Марья Петровна. Мы узнали, что вам плохо, и решили приехать помочь.

– Гав, – раздалось из-под стола, и оттуда вылезла жутко грязная, клочкастая болонка.

– Ее зовут Даша, – сообщил Леня, – ну не оставлять же ее одну дома. Эй, Дашка, не смей писать на пол! Ну вот! Это она от страха.

Следующий месяц я провела «шоколадно». Настя, Ваня, Петя и Марья Петровна тоже не любили мыться, поэтому все окна в нашем доме были нараспашку. Дашу я, правда, выкупала, но своей привычки оставлять повсюду лужицы и кучки собачонка не изменила. Я постоянно вздрагивала от воплей: «Дашка, не смей писать на пол!» Мне казалось, что замечание относится ко мне. Гости обожали котлеты, они хотели есть только их, и я просто спала с мясорубкой. Настя целыми днями бегала по городу, скупая обновки, Марья Петровна прилипла к телевизору, Ваня и Петя, школьники-погодки, с гиканьем носились по квартире. На третий день пребывания в нашей квартире милого семейства я отвезла мопсих к Оксане, потому что Мульена все время выла, а Адюша падала в обморок. Лучше всего было Александру Ивановичу, который стал приходить домой после полуночи и убегать на работу в шесть утра.

Отчего я не выгнала гостей? Пыталась многократно, но они не уезжали. Почему не убила их? Не смогла достать яд, а поднять топорик не хватило сил.

Покачиваясь у плиты, я переворачивала бесконечные ряды котлет и занималась аутотренингом. «Спокойно, Дашута, спокойно. Когда-нибудь этот ужас закончится. Жуткая семейка уедет к себе домой».

И верно! Все имеет обыкновение завершаться, рано или

поздно гости вас покинут.

Впрочем, родственники и приятели – не самые неприятные из тех, кто появляется в наших квартирах, потому что бывают гости, норовящие поселиться у вас навсегда.

Понимаете, о ком я толкую? О тараканах, муравьях, мухах. Мне вот непонятно, отчего маленькие рыженькие прусаки вызывают у народа бурю негативных эмоций. Держим же мы дома хомячков и крыс в клетках, любим их, кормим. А тараканы? Если вдуматься, то чего в них плохого? Беспомощные насекомые, кусаться не умеют, тихие, не жужжат, не царапаются, не грызут вещи. Но тем не менее абсолютное большинство людей при виде крошечного усатого существа хватает тапочку или газету. Комара мы преспокойно убиваем рукой, а вот дотронуться до таракана не можем.

Есть много средств, предназначенных для борьбы с насекомыми. Одни действуют хорошо, другие никак. Анекдот в тему. У одного мужика на кухне поселились прусаки. Он пожаловался на пришельцев приятелю. А тот и посоветовал: «Купи специальный мелок, и проблема решена». Через пару недель друзья встретились снова. «Ну как? – спросил один. – Помог мелок?» – «Спасибо тебе, – с чувством ответил другой, – все замечательно. Приобрел пару коробок, поставил в углу, тараканы теперь целыми днями рисуют на линолеуме и не бегают по мойке».

Если же говорить всерьез, то у всех отравляющих веществ есть одно отрицательное качество. Это яды, способные вызвать аллергию у человека и его домашних животных. Поэтому я постараюсь рассказать вам о наиболее безобидных способах борьбы с вредителями.

Борьба с насекомыми, грызунами и вредителями древесины

Комары. Сначала надо проверить дом, ликвидировать скопления воды в подвалах, лужи во дворах, затянуть окна сетками.

Для того чтобы выгнать из комнаты комаров, насыпьте на горячую сковороду немного камфоры. Камфорный дым, не вредный для людей, заставит комаров немедленно улететь. Чтобы вас не кусали комары на воздухе, надо налить на кусочек бумаги каплю анисового масла и, когда масло расплывется, потереть им лицо и руки. Анисовый запах отпугивает комаров, мух и разных мошек.

Зуд от укуса комара можно устранить нашатырным спиртом

или раствором соды – полчайной ложки на стакан воды.

Мухи. Если живете в деревне, то содержите в чистоте двор, жилые помещения для животных, герметизируйте помойные ямы и мусорные ящики, своевременно их очищайте.

Существуют также очень простые и эффективные народные средства от мух. Например, на лето в каждую комнату можно поставить вазон, в котором высажена клещевина, мухи не выносят запаха этого растения.

Моль. Для борьбы с молью необходимо систематически чистить вещи и выколачивать их, особенно в феврале – марте, в то время когда эти насекомые откладывают яйца. Очень полезно вещи проветривать и прогревать на солнце. Можно взять целый апельсин, аккуратно утыкать его гвоздикой (кулинарной приправой) и повесить в шкафу. Также очень хорошо отпугивают моль просто высушенные корки апельсина. Моль отпугивают махорка, табачные листья, герань, полынь, зверобой, листья ореха.

Моль часто проникает в рояли и пианино и портит фетровые части инструмента. Чтобы избежать этого, внутри инструмента следует прикрепить сшитые из марли мешочки с нафталином или камфорой.

Тараканы. Для борьбы с тараканами следует педантично соблюдать чистоту, тщательно убирать помещения, попробуйте лишить насекомых доступа к пищевым продуктам и воде.

Для уничтожения тараканов можно сделать приманку: 6 частей буры, 2 части сахарной пудры, 2 части пшеничного крахмала. Буру предварительно прокаливают на сковороде. Борную кислоту для приманки растворяют в воде (две чайные ложки на стакан воды) и замачивают в ней хлеб. Приманки раскладывают на ночь несколько дней подряд; утром приманки и отравленных тараканов уничтожают.

Муравьи. Летом, особенно за городом, много неприятностей доставляют муравьи, забирающиеся в пищевые продукты.

Чтобы уничтожить муравьев, раскладывают отравленные приманки.

Рецепт приманки: 4 части сахара, 1 часть меда, 1 часть буры и 4 части воды. Приманки наливают в пробирки и раскладывают их в наклонном положении в тех местах, куда забираются муравьи (из расчета одна пробирка на 3 – 4 квадратных метра).

Хорошо отпугивает муравьев подсолнечное масло. Им смазывают со всех сторон края сосудов, в которых находится варенье, мед, сахар, конфеты.

Жуки – вредители древесины. Существует немало видов жуков, разрушающих древесину: мебельный точильщик, домовой

точильщик, черный домовой усач и так далее.

Чтобы вовремя обнаружить вредителей, надо не реже двух раз в год осматривать деревянные части зданий и мебель. Большей частью точильщики и другие насекомые заводятся в затемненных местах – на нижних сторонах балок, наката, ножках мебели.

При обнаружении в зданиях сильно пораженной, потерявшей прочность древесины нужно удалить ее из конструкции и заменить новой. Удаленную древесину сжечь.

Если поражение древесины только началось, ее необходимо обработать специальной антисептической пастой.

Обработку древесины, пораженной вредителями, лучше всего проводить в мае и в августе, в период наиболее энергичного лета жуков. Промазывать древесину растворами антисептиков рекомендуется не менее 2 – 3 раз через 3 – 5 дней.

Жучки в буфете. Простейший способ уничтожения жучков-вредителей: просеять муку и перебрать. Сильно зараженные личинками продукты лучше выкинуть. Жучков, которые перебрались из крупы на полки буфета или шкафа, можно вывести, разложив в местах их появления бумагу и насыпав на нее смесь, состоящую из равных частей буры, сахара и измельченного пшена.

Грызуны. Крысы и мыши не переносят запах нафталина – насыпьте около их ходов смесь из равных частей нафталина и древесных опилок.

Мыши уйдут из жилого помещения, если около их гнезда положить сухие ветки дикой мяты.

Заключение

Многим из нас хочется думать, что семейная жизнь – это не только чистая квартира, выстиранное белье и готовый обед. Любовь, цветы, походы в театр и кино, праздники, подарки – все это тоже есть у тех, кто связал себя узами брака. Но посмотрите на календарь, красным цветом там отмечено не так уж много дней. Даже если вы прибавите к ним свои личные праздники, то все равно получается, что в основном год состоит из будней. Очень немногие женщины ежедневно получают от мужа духи, конфеты, розы и шубы. Думаю, таких просто нет. Сомневаюсь, что среди нас найдутся женщины, которым никогда не доставляли никаких неприятностей дети и ближайшие родственники. Безоблачного счастья не бывает.

Я стала хорошей хозяйкой в советское время. Особых средств, призванных помочь женщинам, мы не знали. В хозяйственных магазинах полки были забиты стиральным порошком «Лотос», воняющим так, что моя собака Снапик падала в приступе кашля, когда я открывала пачку. Еще мы могли приобрести средство для стекол «Секунда», хозяйственное мыло и абразивный порошок «Пемолюкс», начисто убивавший любую эмаль. Губку для посуды, желтенькую, с зеленой жесткой мочалкой сверху, мне привезли в подарок из ГДР, и я выкладывала эту невиданную вещь на полочку у раковины только перед приходом гостей. Приятно было слышать восторженные голоса:

– Где ты взяла эту красоту! Какой класс.

Я загадочно улыбалась, а когда народ расходился по домам, губочка убиралась в шкаф, а на свет появлялся старый капроновый чулок, весь СССР мыл посуду колготками, пришедшими в негодность. Правда, потом, году этак в 90-м, в Москве пропало абсолютно все: порошок, мыло, колготки.

Печальный анекдот тех лет. У мужчины, гордо несущего в руках рулон туалетной бумаги, прохожие без конца спрашивают:

– Простите, где вы ее достали?

– Из химчистки несу, – отвечает дядька.

И тогда, в начале 90-х, фантазия советских женщин расцвела буйным цветом! Как только мы не выкручивались, пытаясь добыть мыло и порошок. Слава богу, эти времена позади, и к услугам современных хозяек сейчас в магазинах масса замечательных средств. Но, во-первых, многие из них очень дороги, во-вторых, способны вызвать аллергию, а в-третьих, есть еще в нашей стране места, куда прогресс не дошел и там слыхом не слыхивали про какой-нибудь супер-пупер пятновыводитель, а что делать, если

муж облил брюки маслом?

Вы даже представить себе не можете, каких потрясающих результатов можно добиться, имея в доме только соду, уксус и нашатырный спирт. Кто-то, прочитав последнюю фразу, скривится: «Ну, Донцова, ты еще посоветуй на речку идти и стучать по белью вальком». Дорогие мои, не следует смеяться. Одна моя подруга, жена «нефтяного крана и газовой трубы», очень долго лечила свою пятилетнюю дочь от аллергии. Она проехала с ребенком по многим клиникам Западной Европы, разочаровалась окончательно в медицине и посадила несчастную девочку на жесточайшую диету. Собственно говоря, ребенок превратился в кролика, ему разрешили лакомиться лишь двумя продуктами: капустой и зелеными яблоками. Но, что самое странное, аллергия прогрессировала. Уж не знаю, чем бы дело закончилось, но тут, по счастью, в гости к Маринке пришла Оксана и посоветовала:

– Знаешь, попробуй мыть посуду не жидкими средствами, а обычной питьевой содой.

Маринка скривилась, но Оксана была настойчива. В результате о напасти вскоре забыли. Маринка пользуется теперь только пищевой содой и изо всех сил рекомендует сие нехитрое средство родителям аллергенных детей.

Как-то я, пытаясь избавиться от моли, распылила в шкафу нечто из ярко-красного баллончика. Моль пропала, но мое ликование оказалось преждевременным. Утром Маша нацепила обработанную куртку и отправилась в школу. Через полчаса мне позвонила директриса: у девочки начался отек Квинке, хорошо еще, что стремительно опухать она начала на глазах у своей классной руководительницы, женщины умной, моментально принявшей адекватные меры. С тех пор в наших шкафах всегда разложены сухие апельсиновые корки. Зимой мы любим есть цитрусовые, кожура от них – бросовый продукт. Если вы аккуратно высушите ее на батарее, а потом положите на полки, моль в ужасе улетит прочь. И что отрадно, данное «убойное» средство не будет стоить вам ни копейки и сработает не хуже, а даже лучше яда из баллончика. И сами подумайте, из чего должна состоять отрава, чтобы убить насекомых, которые способны выжить даже в эпицентре ядерного взрыва, я имею в виду тараканов. Сколько ни пишут изготовители: «Не токсично. Абсолютно безвредно для детей и животных» – меня начинают терзать смутные сомнения, так ли это на самом деле. Таракан живуч, как… таракан, а тут он, бац, и умер. Ох не верится мне в то, что в баллончике нет какой-нибудь пакости.

И поэтому в этой книге я дала старые бабушкины советы. От

того, что ими пользовались сто лет назад, они не стали хуже. Слава богу, сейчас вы можете пойти в магазин и, накупив всего-всего – гелей, порошков, спреев, растворов, – в одну секунду отчистить плиту, кафель, ванну и посмеяться над глупой Дашуткой, которая вам советует припрятать на полочке нашатырь, соду, уксус и спирт.

Но, знаете, милые мои, мне-то тридцать лет. Вернее, я уже который раз праздную тридцатилетний юбилей и пережила со своей страной всякое: торжество социализма, перестройку, перестрелку, дикий капитализм, и должна вам сказать, что первыми во «времена перемен» из магазинов испаряются стиральный порошок и мыло, поэтому купите нехитрые средства и спрячьте. К тому же они намного дешевле бытовой химии. Ей-богу, от нашатыря зеркало заблестит не хуже, чем от супер-пупер очистителя. Только первый стоит три копейки, а второй три сотни рублей, вот и вся разница.

Берегите себя, любимую. Прежде чем начать носиться по комнатам с пылесосом наперевес, налейте себе чашечку вкусного чая, возьмите конфетку или печенье, ешьте смело, предстоящая работа «убьет» все лишние калории, и скажите себе: «Убрать эту квартиру идеально нельзя!» Впрочем, есть женщины, которым удается отдраить некое помещение до ослепительного блеска и даже извести там все микробы. Вы уже догадались, о чем речь? Ну конечно же, об операционной! Дома же, как ни старайся, идеальный порядок навести невозможно, в особенности если у вас есть муж, дети, собака, кошка, бабушка, дедушка… Только разнесешь все по местам, как муж повесит носки на стул в гостиной, дети расшвыряют игрушки, собака натащит костей, кошка перевернет все пледы и подушки, а бабушка выльет заварку мимо чашки. Поэтому перестаньте корить себя за беспорядок, не хватайтесь каждый день за пылесос и тряпку, не повторяйте с тупым упорством:

– Я плохая хозяйка, вот Наташа…

Все это ерунда, скорей всего, у Наташи те же проблемы, что и у вас. Имейте в виду, уборка никогда не заканчивается, она, если вы не остановитесь, может идти вечно. И если вы все же сумеете добиться невероятной чистоты и порядка, то, скорей всего, станете волком кидаться на домашних с воплем:

– Эй, не садитесь на диван, я накидку только что вытряхнула!

На мой взгляд, дом, превращенный в музей, намного хуже того, где пыльно. Затем к вам станет подкрадываться обида, вы начнете думать:

«Да, все для семьи, ни воскресенья, ни субботы, ни праздников, а где благодарность?»

Ох, не ждите, никто не станет говорить спасибо, потому что ваш муж и дети свято уверены: их жена и мама родилась на свет лишь затем, чтобы их обслуживать.

Увы, и приготовление еды неблагодарная работа. Вы попрыгали пару часов у плиты, сварили вкусный обед, а через пятнадцать минут имеете пустые кастрюли и гору грязной посуды. Так стоит ли убиваться, готовя борщи и котлеты? Сейчас можно купить замороженные полуфабрикаты или забежать в какое-нибудь кафе, съесть приготовленное другим человеком блюдо, и тогда проблема грязной посуды будет не ваша. Конечно, поход в ресторан – это замечательно, и на размораживание готовой паэльи вы потратите считаные минуты. Вот только… надеюсь, сейчас не станете надо мной смеяться? Я абсолютно уверена, что домашняя еда, приготовленная мамой для своих детей или женой для мужа, намного лучше той, которую сделал самый именитый шеф-повар. Профессиональный кулинар безупречно состряпает блюдо, безукоризненно оформит его, вот только для кого он его делает? Для незнакомого посетителя, поэтому в еде будет все, кроме любви к тому человеку, которому предстоит съесть ужин. А любовь – это, на мой взгляд, самая главная специя для создания вкусной еды.

«Приготовленное с любовью дарит здоровье», «Суп, сваренный любимой, – лучшее лекарство от всех болезней», «Съешь мамину кашу – и будешь счастливым» – это все пословицы разных народов мира. Если не хотите готовить – не подходите к плите, если любите домашних – пожарьте им котлеты. Это книга для тех, кто умеет любить.

Ладно, теперь последнее. «Дом – это всего лишь место, куда идешь, если некуда больше пойти», – сказала однажды американская писательница Бетти Дейвис. Мне не хочется, чтобы ваш муж и дети повторили эту фразу. Мне больше по душе слова, которые произнесла великая киноактриса, несравненная Марлен Дитрих: «Женщина не должна требовать от мужчины мыть посуду. Ведь когда она влюбилась в него, он не стоял возле мойки». Она же говорила: «Мужчина охотнее видит дома неубранную постель и счастливую жену, чем образцово заправленную постель и недовольную жену. Мой совет: заправляй постель и будь счастливой».

Собственно говоря, к этому больше нечего добавить, кроме одного: семейное счастье целиком и полностью зависит от женщины. Кстати, семья – это не обязательно брак. Если вы живете вдвоем с ребенком, у вас тоже есть семья, и вас ждут такие же домашние трудности.

Но реакцией на трудности с вашей стороны может быть либо

полное отчаяние, либо полное спокойствие. Вам выбирать.

Я очень люблю вас!

Ваша *Дарья Донцова.*

Автор благодарит всех своих друзей и читателей, приславших для этой книги рецепты и советы:

М. Трубину, О. Глод, Е. Козлову, Н. Кирову, Б. Аикову, О. Семенухину, А. Катину, О. Романова – Москва. А. Титову, О. Николаева, С. Семенова – Петербург. Е. Комоченко – Тверь. Г. Гарифуллину – Казань. Н. Ситкову и О. Ситкову – деревня Орловка. А. Раафину – Нижний Новгород. А. Капустняк, И. Сомова – Екатеринбург. Э. Машкову – Астана. С. Крюковкину – Воронеж. О. Яскину – Эстония и многих других, приславших вырезки из газет и журналов, свои хозяйственные советы и рецепты.

notes

Примечания

1

Дарья Донцова, издательство «Эксмо».